ACQUISTATO IL .....

"Recantina" Rosso Colli Asolani DOC 2024 2024



Autoctono del Montello

Nel cuore del Montello, tra le colline della provincia di Treviso, Serafini & Vidotto ha riscoperto e valorizzato un vitigno autoctono quasi dimenticato: la Recantina. Ma procediamo con ordine. Il Montello e i Colli Asolani sono caratterizzati da suoli argillosi e calcarei, ideali per la viticoltura. La Recantina è figlia di questo angolo di Italia, coltivata fin dall'antichità ma quasi scomparsa con l'arrivo della fillossera all'inizio del Novecento. Grazie al lavoro di recupero di alcuni produttori, tra cui Serafini & Vidotto, è stato reintrodotto e oggi rappresenta un patrimonio vitivinicolo unico. La vendemmia avviene a metà ottobre e, dopo la vinificazione tradizionale, il vino affina in acciaio per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato 8-10 mesi dopo la raccolta. Alla vista si presenta di colore rosso rubino lucente. Il bouquet è esuberante e fruttato, con note di amarene, lamponi maturi, mirtilli, accompagnate da sentori floreali di viola, spezie, come pepe bianco e liquirizia. In bocca la corrispondenza è quasi perfetta, con una succosa bevibilità e tannini ben integrati, tipici per il vitigno. Buono già oggi, questo vino può evolvere bene per alcuni anni, sviluppando complessità aromatica. Ottimo, con piatti di salumi, carni rosse come la bistecca alla fiorentina, petto d'anatra alle erbe aromatiche, faraona al forno, costolette d'agnello alla "scottadito" e formaggi vaccini non troppo stagionati.

Serafini & Vidotto è un'azienda vinicola di Nervesa della Battaglia, nel cuore del Montello, in provincia di Treviso. Venne fondata nel 1986 da Francesco Serafini e Antonello Vidotto, due amici uniti dalla passione per il vino e la terra. L'azienda è oggi affermata come una delle realtà più significative della denominazione Montello-Colli Asolani DOC. Il territorio del Montello, caratterizzato da colline dolci e suoli argillosi ricchi di ferro, offre condizioni ideali per la viticoltura. La vicinanza al fiume Piave e la protezione delle Alpi creano un microclima favorevole alla coltivazione di vitigni come Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Recantina, Manzoni e, ovviamente, l'immancabile Glera. Oggi l'azienda può contare su circa 25 ettari di vigneti, suddivisi in diverse parcelle, ciascuna con caratteristiche uniche. Tra queste, il vigneto "Colmel" è situato sulla collina più elevata del paese, mentre "Da Baracca" si trova vicino al sacello dedicato all'aviatore Francesco Baracca, eroe della Prima Guerra Mondiale. L'azienda ha adottato fin dall'inizio pratiche agricole sostenibili, evitando l'uso di diserbanti chimici e favorendo la biodiversità attraverso la piantumazione di siepi e boschi . Dal 2019, poi, Serafini & Vidotto è certificata "Biodiversity Friend", a testimonianza del suo impegno per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente.

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di marne calcaree e argille
Esposizione	Est-sud ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Recantina 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vendemmia a metà ottobre e affinamento in acciaio per almeno 6 mesi.
Sensazioni	Di colore rosso rubino lucente. Il bouquet è esuberante, immediato, e spiccatamente fruttato; si riconoscono note di amarene, lamponi maturi, mirtilli, in alternanza sentori floreali di viola, speziati di pepe bianco, liquirizia. Al palato ritroviamo gli stessi sentori percepiti all'olfatto. Si fa apprezzare per la sua succosa bevibilità dove ben si integrano i tannini un po' rustici, tipici del vitigno.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821