ACQUISTATO IL .....

"Il Rosso dell'Abazia" Montello e Colli Asolani DOC 2020 2020



Elegante e strutturato

Immagina un anfiteatro naturale, dove le colline si susseguono dolcemente, baciate dal sole e accarezzate dalla brezza. Siamo nel cuore dei Colli Asolani, un territorio di grande bellezza, dove la vite affonda le sue radici in un terreno ricco di storia e di minerali. Qui, a Nervesa della Battaglia, nasce Il Rosso dell'Abazia, firmato da Serafini & Vidotto. Nasce da un blend di vitigni internazionali, perfettamente adattati in questo territorio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%) e Merlot (10%). Questi vitigni danno vita a un vino di grande struttura ed eleganza. Dopo la vendemmia, che si svolge tra fine settembre e ottobre, le uve vengono vinificate in botti di legno. Il vino matura poi per 15-24 mesi, sempre in rovere, affinando il suo carattere e la sua complessità. Infine, riposa in bottiglia per almeno 2 anni prima di essere messo in commercio. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è un'esplosione di profumi. Frutta matura come prugne rosse e amarene, agrumi canditi, sentori floreali ed erbacei, con un tocco balsamico. In bocca, è corposo e avvolgente, con tannini eleganti e perfettamente integrati. Il finale è lungo, intenso e complesso. Perfetto per accompagnare piatti succulenti di carni rosse, come costate e fiorentine, fagiano con salsa cacciatora e formaggi d'alpeggio 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 calcarei con argilla ferritizzata
Esposizione	Est, Sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6000/6300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano a fine settembre per il Merlot e ad ottobre inoltrato per il Cabernet. Il vino matura in botti di rovere dai 15 ai 24 mesi a seconda dell'annata e del vitigno e successivamente viene imbottigliato.
Sensazioni	Rosso rubino intenso. Stupisce per la sua equilibrata complessità. Intensi e distinti i profumi di frutta matura (prugne rosse, amarene), di agrumi canditi, si intrecciano a sentori floreali, erbacei e balsamici. È corposo, armonico, i tannini di grande eleganza sono perfettamente integrati. Il finale è lungo, intenso e complesso.

© 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