

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

**PROSECCO
DOC
TREVISO
EXTRA DRY**

BOLLICINE DI PROSECCO

Nel calice esprime colore giallo paglierino brillante con bollicine sottili e persistenti, la spuma è cremosa. Gli aromi sono decisamente varietali con dominanza di mela gialla matura, melone e pera. In un secondo momento si avvertono fiori d'acacia su leggera fragranza di pasta di pane in lievitazione. L'attacco in bocca è fresco, molto fruttato e sapido, poi si avvertono sensazioni lievemente abboccate su fondo di grande morbidezza. Il finale è rotondo, intensamente fruttato, lungo.

È stupendo spumante da aperitivo che può accompagnare frutti di mare crudi, granchio e crostacei al vapore.

Eddy Furlan

Tra i più autorevoli esperti di vino d'Italia, Eddy Furlan è l'unico sommelier (ma anche enotecnico ed enologo laureato) del nostro Paese nominato Chef Sommelier dall'Union des Sommeliers Français. Nato nel 1951, professionista dal '76, è stato segretario generale dell'Association de la Sommelierie Internationale (ASI) e presidente nazionale dell' AIS dal '96 al '99, vice presidente AIS per i sei anni precedenti. Nel 1980 si è classificato primo al concorso per il miglior Sommelier d'Italia, mentre nel 1989 ha meritato la Medaglia di bronzo al Campionato Mondiale per sommelier professionisti a Parigi. In ambito AIS è Degustatore Ufficiale, Commissario d'esame, Docente.



Via Carrer, 8/12 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422 773281 serafinividotto@serafinividotto.com
www.serafinividotto.com