

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

BOLLICINE DI PROSECCO D.O.C.G.

Ha colore giallo paglierino luminoso, con brillanti riflessi verdolini; il perlage è minuto e sottile, gioioso, persistente.

Al primo olfatto è subito schietto, di gradevole intensità, su toni fruttati e floreali. Dapprima una netta percezione di polpa di mela golden e buccia di mela verde; poi l'apertura verso fresche note di pera abate e pesca croccante, fiori d'acacia in piena apertura primaverile; infine una composta ed elegante mineralità di ciottoli bagnati.

L'attacco in bocca è spontaneamente fresco, sapido e fruttato; di grande franchezza. Poi il vino si apre ad una equilibrata complessità di gradevoli percezioni gusto-olfattive che proseguono con una carezzevole morbidezza; il finale è succulento e persistentemente fruttato: di grande e piacevolissima "beva".

È certamente aperitivo di eccellenza, specie se accompagnato da crudité di scampi e/o gamberi; ottimo su tartare di salmone selvaggio con zeste d'arancio, carpaccio di spigola di mare; ricottina di capra con purea di mele, ma ottimo spumante per accompagnare ogni momento quotidiano di relax o di piacevoli relazioni.

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 Sommellerie 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.

