

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

VINO SPUMANTE ROSATO

BOLLICINE ROSÉ

L'aspetto è una pennellata di lieve colore che ricalca i petali di fiore di pesco, le bollicine salgono sottili, numerose e persistenti, la spuma è cremosa. Il primo olfatto è un'altalena di profumi fruttati e fragranti: dapprima si colgono sentori di ribes nero, fragolina selvatica, melograno, rosa canina. Poi sottile fragranza di pane tostato. L'attacco in bocca è fresco e sapido, poi il vino si apre alla fruttuosità in un fondo piacevolmente e progressivamente morbido. Il finale è asciutto con persistenza di sentori di piccoli frutti di bosco e note floreali.

È spumante da tutte le ore del giorno, può aprire e chiudere ogni piacevole incontro conviviale. Si esalta su salumi delicati, insalata di molluschi, tempura di crostacei ed ortaggi.

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.

