

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

**MONTELLO E COLLI ASOLANI
DOC**

ROSSO

IL ROSSO DELL'ABAZIA

È rosso rubino vivo e luminoso, con lievi riflessi granati. Rivela ottima consistenza.

Il primo naso è avvolgente e di complessa fruttuosità con note di prugne rosse essiccate, amarene, agrumi canditi. Poi in progressione escono sentori erbacei di buon fieno di montagna, erbe aromatiche, bacche di mirto, foglie di alloro, ma anche piacevoli percezioni floreali di viola appassita balsamiche di eucalipto.

In bocca l'attacco è in contemporanea fresco e caldo, avvolgente e sapido. Poi il vino si apre ai suoi tannini già dolci, anche se ancora "giovani"; la persistenza è lunga, fruttata e speziata su corpo armonico e ben scolpito.

È vino per piatti succulenti di carni rosse, fagiano con salsa cacciatora, formaggi d'alpeggio stagionati.

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.



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