

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

MONTELLO E COLLI ASOLANI DOC

MANZONI BIANCO

MANZONI BIANCO

Ha tonalità giallo-paglierina con luminosi e sottili bagliori dorato-chiari; è cristallino e di ottima consistenza.

Al primo naso è intensamente fruttato e floreale, con ampia apertura su frutta esotica, agrumi, fiori bianchi. Dapprima e subito mela verde, ananas, kiwi, frutto della passione, con gradevoli note di fiori di sambuco; poi il vino si “apre” a sentori vegetali di mentuccia, salvia e foglie di geranio. Infine le gradevoli note minerali di pietra focaia e di sabbia bagnata dal mare.

In bocca l'attacco è ricco e gradevolmente equilibrato su percezioni piacevolmente fresche e delicatamente salmastre, con fondo morbido e caldo: l'ottima struttura accompagna e trattiene le note gusto-olfattive in lunga persistenza con un prolungato finale ancora fresco ed intensamente fruttato.

È vino di ampia duttilità eno-gastronomica che può accompagnare con la stessa gradevolezza: prosciutti “dolci” di Parma o di S. Daniele, spaghetti di scoglio, risotti alla marinara, sogliola alla mugnaia, formaggi freschi vaccini, pecorini e/o caprini.

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.

