

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

**MONTELLO E COLLI ASOLANI
DOC**

ROSSO

PHIGAIA

È rosso rubino di grande luminosità con lievi bagliori granati sull'unghia.

Il primo naso è ricco ed ampio su note fruttate di amarene, visciole, ribes nero. Poi si avvertono eleganti percezioni vegetali di erbe officinali e di peperone arrostito. A seguire caffè, bacche di vaniglia e pepe rosa.

Ottimo e convincente l'attacco in bocca con note fresche e fruttate, tannini rotondi e di grande eleganza che affiancano la morbidezza su fondo sapido e di equilibrata alcolicità; lungo finale speziato con note di liquirizia.

Ideale su guancette di vitello brasate, costolette d'agnello al rosmarino, formaggi ovini e vaccini di media stagionatura.

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