

# SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

## COLLI TREVIGIANI IGT

### PINOT NERO

L'aspetto è spiccatamente borgognotto, con tonalità rosso granato, di luminosa trasparenza ed elegante consistenza.

Primo naso estremamente fruttato di lamponi maturi, fragolina di bosco e tamarindo; a seguire, una carezzevole nota floreale di violetta e di ciclamino; poi, gradualmente, emergono sentori più complessi e balsamici di eucalipto e di cioccolato amaro con scorza d'agrumi canditi.

Il gusto è fresco, su tannino dolce, rotondo e bilanciata sapidità. L'impeccabile equilibrio e la persistente morbidezza conferiscono al vino un finale caldo, avvolgente e di grande beva.

Queste note gusto-olfattive conferiscono grande duttilità negli abbinamenti: carni di vitello brasate, costolette d'agnello "a scottadito", piccione al forno, formaggi caprini o pecorini di mezza 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 Somellerie 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.*

