

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

ROSSO VINO DA TAVOLA

RECANTINA

RECANTINA

È rosso rubino di spiccata intensità, e luminosa trasparenza; è allo stesso momento giustamente scorrevole e consistente: un aspetto piacevolissimo ed invitante.

Al primo olfatto è spiccatamente fruttato, floreale e speziato. Si riconoscono dolci sentori di amarene, lamponi maturi, mirtili di bosco, contornati da fresche “nuance” di violetta e lillà; poi l’apertura su macinata di pepe bianco, liquirizia, pellame, tabacco dolce.

In bocca è subito caldo e sapido, con evidente percezione di tannini dolci e ben levigati; il sorso è pieno e succulento con l’apertura a fresca fruttuosità; ha perfetto equilibrio e lunga persistenza dove, in piacevole alternanza si percepiscono integralmente e sfumano progressivamente gli eleganti bouquet dell’olfatto.

È vino per piatti equilibrati di carni rosse: bistecca alla fiorentina, petto d’anatra alle erbe aromatiche, faraona al forno; ottimo su costolette d’agnello “scottadito” e su formaggi vaccini 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 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.

