

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

COLLI TREVIGIANI IGT

PINOT NERO GIOVANE

È rosso rubino, molto luminoso e trasparente.

Al primo naso è decisamente fruttato e floreale con note tra cui spiccano lamponi maturi, mirtilli e fragoline selvatiche, accanto a netti sentori di violetta e ciclamino; poi si apre a percezioni d'erbe aromatiche e tabacco dolce.

Il sapore, avvolgente e morbido, è suadente e caldo su un fondo costante di tannini dolci; il finale di bocca è ampio ed insistente su note di piacevoli confetture di piccoli frutti di bosco, ribes nero e vaniglia con sfumature di buon tabacco dolce.

È vino ideale per carni bianche di buona aromaticità, quali agnello, capretto, coniglio; consigliato anche su tagliata di tonno, nonché su formaggi freschi e cremosi, quali il Bastardo del Grappa, la Robiola di Roccaverano, caprini freschi..

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 Sommelierie 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.

