

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

DELLE VENEZIE
IGT

BIANCO

PHIGAIA EL BLANCO

È cristallino e lucente, con tonalità verde-paglierina, da cui splendono vivaci bagliori solari. Al movimento rivela agilità e consistenza.

Al primo naso rivela eleganti sentori agrumati e vegetali, con note che ricordano pompelmo rosa, mandarancio, cedro e mela verde, mentuccia e foglia di pomodoro. Poi c'è una decisa apertura su mineralità di roccia e di pietra focaia, a cui si affiancano progressivamente dolci sfumature di vaniglia.

Il sorso è decisamente pieno ed avvolgente. Dapprima freschezza agrumata e bilanciata sapidità, poi lentamente il vino si allarga evidenziando una struttura solida e ben scolpita in avvolgente rotondità, virando in lenta progressione verso percezioni calde. La lunga persistenza gusto-olfattiva sfuma su ampie note agrumate, di erbe aromatiche e da sfumature salmastre.

Ideale su crudité di crostacei e molluschi, risotto con gamberetti di laguna, trenette al pesto, fritto di scampi e calamari, asparagi gratinati. Ma stupendo compagno dei migliori prosciutti crudi a tendenza dolce: da S. Daniele a Parma, da Sauris a Montagnana

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.

