

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

MONTELLO E COLLI ASOLANI DOC ROSSO

PHI 20 ANNI

È vino che esprime subito, fin dal suo ingresso nel calice, fitta consistenza e grande densità in un contesto di colore rosso rubino impenetrabile, con ampi riflessi granati.

All'olfatto è dapprima intensamente fruttato, floreale, erbaceo e tostato, con netti sentori di mora matura, amarene, viola, tralcio verde e chicchi di caffè.

Alla seconda olfazione, si apre progressivamente ad una complessità di spezie dolci e note balsamiche: riconosciamo baccelli di vaniglia, pepe rosa, tabacco da pipa, eucalipto.

L'attacco in bocca rivela subito una intensa, decisa e fresca avvolgenza, su fondo caldo-tannico in ottimo equilibrio; segue l'apertura verso una bilanciata sapidità con gradevole, carezzevole e progressiva persistenza setosa, su fondo succoso di mora matura. Il finale è lungo, fresco e fruttato: il sorso richiama nuovo sorso in un contesto di gradevolissima beva.

Ottimo su carni rosse: arrostiti, guancette brasate; ideale compagno di formaggi vaccini stagionati.

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.

