

PINOT NERO ROCCOLO

Colli trevigiani IGT

Ci mettiamo
la faccia
da tanti anni.

PINOT NERO
ROCCOLO

Delle **bottiglie che ti possono cambiare la vita**, tutti ne parlano ma nessuno o pochi le bevono. Se non si assaggiano i grandi vini con esperienza vera e cuore libero si rimane solo uno spettatore pagante.



Zona e comune di produzione: Nervesa della Battaglia

Uve: Pinot Nero 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6/6.300 v/ha

Epoca della vendemmia: fine agosto, primi settembre

Maturazione in legno: 14-18 mesi

Immissione nel mercato: almeno 3 anni dalla vendemmia

Grado alcolico: 13,5% Vol

Rosso rubino lucente. Intensamente fruttato con vivaci note di ciliegie, lamponi maturi, fragolina di bosco, tamarindo intrecciate a sfumature floreali di violetta, foglie di tè, e sentori balsamici di rabarbaro. Al palato la freschezza e i tannini delicati donano una raffinata ed elegante struttura.

Abbinamento: carni di vitello brasate, costolette d'agnello "a scottadito", piccione al forno, formaggi caprini o pecorini di mezza stagionatura.

Curiosità: il Pinot Nero viene coltivato fin dai primi anni '90, quando Francesco e Antonello selezionarono le migliori zone del Montello da dedicare a questo vitigno. Il Pinot Nero Serafini e Vidotto si è conquistato un'importante vetrina nelle più rinomate guide di settore, e oggi è apprezzato in tutto il mondo. La guida Doctor Wine by Daniele Cernilli lo ha più volte decretato quale Miglior Pinot Nero d'Italia.

Doctor Wine
GUIDA ESSENZIALE
AI VINI D'ITALIA

Doctor Wine
2012 - 2015 - 2016 - 2017 - 2019

5 Grappoli di BIBENDA

5 grappoli
2017

IVINI DI
VERONELLI

3 stelle rosse:
2015