



## SERAFINI & VIDOTTO PINOT NERO 2022

**Art. nr** 1030998

**Pris** 229,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Serafini & Vidotto

**Ursprung** Veneto, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Nero

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Ungdomlig, bärig doft med tydligt inslag av hallon, körsbär och färska örter. Frisk, bärig och kryddig smak med inslag av körsbär, jordgubbar, örter och en liten ton av viol.

**Tillverkning** Efter skörden sorterades druvorna noggrant och fick därefter jäsa och lagras på rostfria ståltankar.

**Passar till** Passar utmärkt till grillad fisk, ljust kött, pasta eller plockmat.

### Om producenten

Tillsammans har de skapat en fantastisk vingård på 20 hektar i hjärtat av Veneto, som präglas av hänsyn till naturen och landskapet. Bakom framgångarna ligger ett banbrytande arbete där man med hjälp av mikroorganismer ökat vinrankornas motståndskraft i stället för att använda kemiska bekämpningsmedel. Konstgödningen är borta till förmån för kompost och markbearbetning, skördeuttaget är lågt och alla druvor skördas för hand.

Resultatet efter trettio års hårt arbete är mycket välmående vingårdar och viner med massor av doft, smak och karaktär.

### SERAFINI & VIDOTTO ÄR VÄNSKAP, PASSION OCH RESPEKT

Historien om Serafini & Vidotto började 1986 då Francesco Serafini och Antonello Vidotto, två unga vinproducenter som känt varandra sedan skoltiden, slog sig samman. Tillsammans har de skapat en fantastisk vingård på 20 hektar i hjärtat av Veneto, som präglas av hänsyn till naturen och landskapet. Båda är oenologer och vinbönder med massor av nedärvt kunnande och en gemensam vilja att förnya och förena gammalt och nytt.

Francesco är den pratglade som tar hand om kontakterna utåt och arbetar hårt i källaren. Antonello är vingårdens själ med huvudansvaret för odlingarna. Bakom de gemensamma framgångarna ligger ett banbrytande arbete där man med hjälp av mikroorganismer ökat vinrankornas motståndskraft i stället för att använda kemiska bekämpningsmedel. Vidare är skördeuttaget lågt, druvorna skördas för hand och konstgödning är borta till förmån för kompost och markbearbetning.

Resultatet efter trettio års hårt arbete är mycket välmående vingårdar och viner med massor av doft, smak och karaktär.

