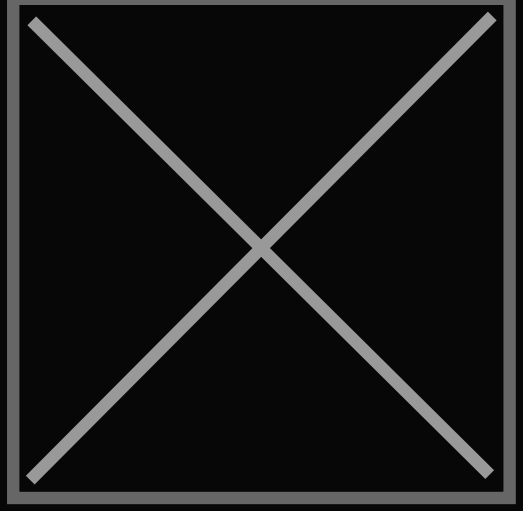
Pinot Nero Roccolo 2018, vino della svolta per Serafini & Vidotto

img-8024-4c602c76

Con il Pinot Nero Roccolo annata 2018, presentato alla 54°edizione del Vinitaly, l'azienda vinicola di Nervesa della Battaglia si dice certa di aver raggiunto un punto importante nel percorso di confronto con il più affascinante e complesso vitigno a bacca rossa, il Pinot Nero, coltivato da Serafini & Vidotto fin dai primi anni Novanta in zone selezionate del Montello.

La cantina, fondata nel 1986 nel cuore della Marca Trevigiana dai due enologi e agricoltori **Francesco Serafini e Antonello Vidotto**, si caratterizza da sempre per una filosofia basata sulla qualità, sulla produzione di grandi vini rossi e su un'**agricoltura sostenibile** e naturale.

«Abbiamo sempre tenuto sin dal 1991 (prima annata messa in bottiglia), un percorso parallelo per quello che è sempre stato il nostro "sogno più caro", il Pinot Nero» dichiara **Francesco Serafini**. *«Con tenacia, attenzione e rispetto abbiamo lavorato e atteso il momento in cui (al di là di tutti i nostri tentativi) la natura di quella vigna si concedesse a noi con i suoi aspetti più maturi. I segnali delle ultime annate, sommati alla possibilità di questi anni di poter lavorare con una certa serenità, ci hanno permesso di produrre, secondo il nostro sapere, qualcosa che ripaga dell'impegno e del tempo profusi. Pensiamo che il Pinot Nero Roccolo 2018 sia un* ***punto da cui partire per iniziare una nuova sfida****».*



Prodotto con uve **Pinot Nero** in purezza, il Pinot Nero di Serafini & Vidotto viene fatto affinare in legno (in parte legno di secondo passaggio e in parte nuovo a seconda dell'annata) per un periodo variabile dai 10 ai 12/13 mesi. Di **colore rosso rubino lucente**, il Pinot Nero Roccolo 2018 rivela al naso **aromi intensamente fruttati con vivaci note di ciliegie, lamponi maturi, fragolina di bosco, tamarindo** e, inoltre, 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 che rendono questo vino **perfetto in abbinamento con carni di vitello brasate**, costolette d'agnello "a scottadito", piccione al forno, formaggi caprini o pecorini di mezza stagionatura.

«Ci sentiamo sereni perché siamo nel 2022, e in casa ci sono le annate del 2019, 2020 e 2021 che ci confortano in questo» conclude Serafini. *«Dopo una grande quantità di prove, ed interpretazioni, oggi pensiamo che il risultato raggiunto sia **una base su cui costruire un impegno futuro**».*

Il Pinot Nero Serafini & 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** di Daniele Cernilli lo ha più volte decretato quale **Miglior Pinot Nero d'Italia**.