

BOLLICINE DI PROSECCO

BOLLICINE DI PROSECCO

Francesco Serafini und Antonello Vidotto
Francesco Serafini e Antonello Vidotto

Wenn man an Prosecco denkt, fällt einem sofort das Anbaugebiet um Conegliano und Valdobbiadene ein, denn nicht alle wissen, dass es in der Provinz Treviso schon seit langem eine DOC-Prosecco gibt und zwar im Anbaugebiet Montello und Colli Asolani. Die Winzertradition hier entspricht der von Valdobbiadene, denn hier werden seit Urzeiten Proseccoreben mit exzellenten Ergebnissen angebaut, weshalb aufgrund der starken Nachfrage immer mehr Winzer anstelle der roten Bordolais-Reben, denen das Anbaugebiet seine Bekanntheit verdankt und die nicht vergessen werden sollten, Prosecco anpflanzen. Francesco Serafini und Antonello Vidotto produzieren vor allem Rotweine und bieten im Verhältnis zu ihrer Produktpalette nur geringe Mengen ihres Bollicine di Prosecco an, was ganz und gar nicht der oben beschriebenen Tendenz entspricht. Bei der Erzeugung des Weins geben sie sich besonders viel Mühe. Der Ertrag im Weinberg ist im Gegensatz zum für diese Sorte üblichen Standard extrem gering, weshalb die Beeren einen optimalen Reifegrad erzielen. Im Keller ruht der Most circa 60 – 80 Tage auf den Hefen, was für mehr Struktur und Vielschichtigkeit sorgt. Das Ergebnis ist ein charaktvoller Prosecco Brut bei dem der Unterschied der Sekte vom Montello im Verhältnis zu denen von Valdobbiadene voll zur Geltung kommt. Hier finden wir kein delikates blumiges Aroma sondern ein eher kräftiges Aroma nach reifen, gelben Früchten, das eher an einen Wein, als an einen Sekt erinnert. Wegen seiner kräftigeren Struktur eignet sich dieser Wein vor allem als Tafelwein und weniger als Aperitifwein, in diesem Fall ist ein Prosecco aus Valdobbiadene sicher geeigneter. Preis im Keller: Euro 6,50.

Quando si pensa al Prosecco è ovvio accostarlo al comprensorio di Conegliano e Valdobbiadene. Non tutti sanno che, sempre in provincia di Treviso, un'altra zona può da lunga data fregiarsi della DOC Prosecco ed è quella del Montello e dei Colli Asolani. Essa vanta una tradizione equivalente a quella di Valdobbiadene. Qui infatti da tempo immemorabile questo vitigno viene coltivato con ottimi risultati tant'è che oggi a causa della sua forte richiesta sempre più produttori lo piantano al posto dei vitigni rossi bordolesi che hanno da sempre dato lustro al territorio e che sarebbe un peccato perdersero d'importanza. Francesco Serafini e Antonello Vidotto, concentrati soprattutto nella produzione di vini rossi, propongono il loro Bollicine di Prosecco in quantità marginale rispetto alla loro gamma, contrariamente alla tendenza sopra descritta. La cura postviti è comunque scrupolosa. In vigna le rese sono piuttosto contenute rispetto agli standard consueti per questa tipologia con conseguente ottimale maturità delle uve. In cantina la spumantizzazione avviene con una sosta sui lieviti piuttosto lunga di circa 60 - 80 giorni che conferisce struttura e maggiore complessità. Il risultato è un Prosecco Brut di buona personalità che evidenzia in modo netto le differenze esistenti tra le caratteristiche del Montello con quelle del territorio di Valdobbiadene. Qui non abbiamo la delicatezza dei profumi floreali ma piuttosto sentori più rustici di frutta matura a pasta gialla che danno più la sensazione di bere un vino piuttosto che uno spumante. La maggior struttura e grassezza fanno pensare al suo utilizzo soprattutto in abbinamento con il cibo e meno da aperitivo lontano dai pasti dove sicuramente il Prosecco di Valdobbiadene risulta più adatto. Costo in Cantina Euro 6,50.

Michele Bressan



Serafini & Vidotto
Via Carrer, 8/12
31040 Nervesa della Battaglia
(Treviso) Italia
Tel. +39 0423 773281

