ACQUISTATO IL .....

Merlot Friuli Grave DOC 2022 2022

Morbido, equilibrato e con tannini vellutati



Rosso giovane di pronta beva, questo Merlot al 100% proposto da I Magredi è un grande classico dell'enologia friulana. Il Merlot, infatti, è da sempre uno dei vini più amati da appassionati ed esperti del Nord Est, grazie alla sua piacevole e naturale rotondità e alla facilità di beva. Quello proposto qui, in particolare, nasce da una classica vinificazione in rosso, con fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata, per un periodo di 8-10 giorni. Al termine della trasformazione, il vino poi matura, sempre in vasche di acciaio, per alcuni mesi in attesa dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino intenso, Al naso questo friulano regala sensazioni nette e facilmente riconoscibili di frutta rossa di sottobosco e, specie da giovane, anche note erbacee. In bocca, infine, il sapore è morbido, equilibrato, con tannini vellutati. Si abbina egregiamente con tutti i salumi, ma anche con i classici spaghetti alla carbonara, il petto d'anatra e la porchetta di maiale al forno.

L'azienda I Magredi venne acquistata nel 1968 da Otello Tombacco, imprenditore opitergino (di Oderzo, in provincia di Treviso). Inizialmente la tenuta era divisa tra seminativo, alberi di mele, pesche e vigneti. La svolta arriva nel 1985, quando Michelangelo, figlio di Otello, dopo aver conseguito il diploma di perito agrario, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia. Nel giro di qualche anno, I Magredi si trasforma definitivamente in una azienda vitivinicola. La prima parte dell'attuale cantina fu costruita nel 1990 e sottoposta negli anni ad ampliamenti e ammodernamenti di strutture e tecnologie. Oggi l'azienda può contare su impianti moderni e all'avanguardia con cui lavorare le uve provenienti dai vigneti aziendali. I Magredi, inoltre, è una cantina amica dell'ambiente. In azienda, infatti, è stato installato un potente impianto fotovoltaico, viene effettuata la fitodepurazione delle acque reflue della cantina e viene utilizzato un atomizzatore per il recupero e il riutilizzo dell'acqua in eccesso nella produzione dei vini. I loro, dunque, sono vini buoni che non nuocciono alla salute, nostra e dell'ambiente in cui vengono prodotti. Doppia soddisfazione!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Merlot 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce a temperatura controllata di +25° C per un periodo di 8-10 giorni. Maturazione del vino a temperatura controllata di 12-13°C in cisterne di acciaio Inox.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Denota al naso profumi di frutta di sottobosco, mentre da giovane, presenta note erbacee. Al palato il sapore è morbido, equilibrato, con tannini vellutati.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821