ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Friuli Grave DOC 2022 2022

Piacevolmente secco e dotato di grande finezza



Sauvignon, delizia del palato di ogni novello sommelier. Vitigno a bacca bianca, originario della francese Bordeaux, è ampiamente coltivato in tutto il mondo. E in particolare in Friuli è noto per produrre vini bianchi rinfrescanti e aromatici, con note di agrumi, frutta tropicale ed erbe aromatiche, oltre all'immancabile peperone e foglia di pomodoro. Ne un bel esempio quello proposto qui da I Magredi. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata, dopo la trasformazione il vino prosegue con una lenta fase di affinamento, sempre in acciaio. Tutto è fatto nel pieno rispetto della freschezza e della fragranza del frutto di partenza. Quel che si ottiene è un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è estremamente elegante e complesso, con sensazioni di pesca matura e succosa, kiwi, pompelmo rosa, melone, ananas, frutto della passione. Ma anche salvia e - giustamente - foglia di pomodoro e peperone verde. In bocca, invece, si rivela un vino piacevolmente secco, dotato di una grande finezza. Bianco fresco e sapido, il sorso è gradevolmente vellutato. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, ma anche insalate e formaggi freschi.

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 bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Sauvignon 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione segue l'affinamento sempre in vasche d'acciaio inox.
Sensazioni	Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso estremamente elegante e complesso, con sensazioni di pesca, kiwi, pompelmo rosa, melone, ananas, frutto della passione, bosso, salvia, foglia di pomodoro, peperone giallo. Vino secco di grande finezza, fresco, sapido e vellutato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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