ACQUISTATO IL .....

Cabernet Sauvignon Friuli DOC 2022 2022

La pura essenza del vitigno



Se chiudi gli occhi e assaggi un sorso di questo vino, puoi davvero comprendere che caratteristiche debba avere un elegante Cabernet Sauvignon. Principe dei vitigni a bacca rossa, questa uva si fa riconoscere per le caratteristiche di forza e potenza. Qui, I Magredi, lo propone in una versione super easy, vinificata e affinata in vasche di acciaio che valorizzano tutto il buono del frutto di partenza. Nessuna sovrastruttura dovuta al passaggio dei vino in legno. Nessun compromesso. Quello che si scopre nel bicchiere rappresenta la pura essenza del vitigno. Nel calice, in particolare, si scopre un vino caratterizzato da un bel colore colore rosso rubino intenso. Al naso i profumi sono quelli tipici, con una sottile nota erbacea e decisi richiami alla frutta matura, come lampone e ciliegia. Sul finale, poi, una piacevole speziatura fa pensare al pepe nero appena macinato. In bocca è asciutto, pieno ma soprattutto estremamente fine e dotato di un tannino nobile e maturo. Perfetto con zuppe di ceci o di legumi, questo rosso friulano sa bene come accompagnare anche semplici primi piatti a base di pasta ripiena o formaggi semi stagionati.

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	Scheletro sassoso-ghiaioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Cabernet Sauvignon
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Tecnica della macerazione in rosso alla temperatura controllatada +20° a +25° C per un periodo di 8-10 giorni. Affinamento: maturazione del vino a temperatura controllatadi 12-13°C in cisterne di acciaio Inox.
Sensazioni	Al palato rivela un sapore asciutto, pieno, estremamente fine, confermando inoltre il profumo fruttato riscontrato all'olfatto

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