ACQUISTATO IL .....

Traminer Aromatico Friuli DOC 2022 2022



Un grappolo d'uva nel bicchiere

Un grappolo d'uva nel bicchiere. E' così che viene descritto questo piacevolissimo Traminer aromatico proposto da I Magredi. Un vino tipico, prodotto con uve provenienti da un territorio, il Friuli Grave, dove natura dei suoli e condizioni climatiche si rivelano semplicemente ideali. Dopo la vendemmia e l'arrivo in cantina, l'uva viene diraspata e pressata. Il succo ottenuto viene lasciato riposare a freddo prima della fermentazione. In ultimo, al termina della trasformazione, il vino viene lasciato in affinamento in contenitori di acciaio per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino carico. Al naso è facile percepire note tipiche di rosa appassita, fiori bianchi e agrumi. In bocca, invece, si rivela un vino piacevolmente morbido ed equilibrato, dotato di un buon corpo e un lungo, lunghissimo finale. E' il classico bianco che sa dimostrare una bella versatilità. Dall'aperitivo alla tavola, sono diverse le occasioni per stappare un Traminer di questa fattura. Ottimo, per esempio, con crostacei e insalate ai frutti di mare. Per gli amanti della tradizione, un abbinamento magnifico è quello con la classica zuppa di zucca.

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 bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Traminer Aromatico
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	L'uva viene diraspata e pressata. Il succo viene lasciato riposare a freddo prima della fermentazione. Affinamento in contenitori di acciaio.
Sensazioni	Si dimostra morbido, equilibrato e con buon corpo.

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