



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Friuli Grave DOC 2022

2022

Morbido ed equilibrato



Svinando

Parente stretto del più nobile del vitigni francesi, il Pinot Nero, la versione "grigia" è una varietà di uva bianca ampiamente coltivata nel Friuli-Venezia Giulia (ma non solo), ed è usata per dar vita a vini caratterizzati da aromi delicati, una bella freschezza naturale oltre a una grande versatilità gastronomica. In questo caso I Magredi ne propongono una versione super tradizionale, ottenuta da una vinificazione semplice ma precisa. Appena giunta in cantina, l'uva viene pigiata e pressata, per produrre un mosto limpido che viene lasciato riposare, a bassa temperatura, prima di essere avviato alla fase di fermentazione. Al termine della trasformazione, poi, il vino viene fatto affinare in contenitori di acciaio per alcuni mesi in attesa di incontrare la bottiglia. Nel calice si presenta di un bel colore cristallino, giallo paglierino intenso. Al naso esprime aromi delicati ma precisi di fiori bianchi, fieno, mela gialla e pera, a cui si aggiungono, specie se la temperatura di servizio non è eccessivamente bassa, anche accenni di frutti tropicali. In bocca è morbido ed estremamente equilibrato. Perfetto come aperitivo, sulla tavola accompagna con facilità molluschi, pesci gratinati e zuppe di pesce. Da provare anche con un classico della cucina mediterranea come il branzino, cotto in padella, con pinoli ed olive taggiasche.

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	Pinot Grigio 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	L'uva viene pigiata e pressata. Il succo viene lasciato riposare a freddo prima della fermentazione. Affinamento in contenitori di acciaio.
Sensazioni	Si presenta cristallino, di colore giallo paglierino intenso. Al naso esprime aromi di fiori bianchi, fieno secco, mela, pera ed accenni di frutti tropicali. Risulta essere morbido ed estremamente equilibrato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821