ACQUISTATO IL .....

Friulano Friuli DOC 2022 2022



Friulano di nome... e di fatto

Se sulla tavola, o per merenda, c'è una fetta di dolce prosciutto di San Daniele, questa è la bottiglia che va sicuramente stappata. Come il San Daniele, del resto, questo vino è Friulano al 100%. Di nome e di fatto. Dopo la vendemmia e l'arrivo delle uve in cantina, i grappoli vengono diraspati e avviati alla fase di pressatura. Il succo ottenuto viene lasciato riposare a freddo prima della fermentazione e, successivamente alla trasformazione, il vino rimane in affinamento all'interno di contenitori di acciaio. Appena versato, il vino appare di un bel tono di giallo, paglierino con riflessi verdognoli a indicarne la natura fresca e schietta. Al naso rivela profumi molto tipici, con netti richiami alla foglia del pesco e al mallo della mandorla. In bocca, infine, si scopre un vino morbido e vellutato, con un caratteristico sentore di mandorla. Se oltre al San Daniele, poi, sulla tavola arrivano anche due gamberoni alla griglia o delle capesante ripiene... il risultato certo non cambia. E il piacere aumenta, sorso dopo sorso.

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	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Friulano
Gradazione	12.5%vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	L'uva viene diraspata e pressata. Il succo viene lasciato riposarea freddo prima della fermentazione. Affinamento in contenitoridi acciaio.
Sensazioni	Morbido e vellutato, ha un caratteristico sentore di mandorla

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