SAUVIGNON FRIULI DOC GRAVE I MAGREDI 12,5%

SKU: 10156



Decanter 2024: silver medal 90/100
Sauvignon Friuli DOC GRAVE - Vitt vin från I Magredi, Friuli
750 ml x 6
priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING
Vitt vin från I Magredi, Friuli.
Decanter 2024: silver medal 90/100
Alkoholhalt: 12,5% Vol
Druvsammansättning: 100% Sauvignon Blanc.
Vinifiering: De handplockade druvorna pressas och silas och lagras i ståltank.
Karaktär: Doft av fläder, salvia, tomat, grön paprika och mynta. Karaktär av persika, tropisk frukt, -grapefrukt.
Servering: 10-12°C. Allt-i-allo-vin, passar utmärkt till både kalla och varma förrätter, enklare pastarätter, fisk och skaldjur även till grytor på vitt kött som kalv, kyckling och kanin.
Flaska: 750 ml

Druvsammansättning: 100% Sauvignon Blanc.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

”Magredi” – mikroklimat – Friuli

Azienda Agricola i Magredi ligger i hjärtat av Friuli Venezia Giulia. Vingården grundades 1968 av Otello Tombacco; hans son Michelangelo för vidare familjetraditionen med kärlek. Det unika med - området där företaget är beläget ges av den mark som är rik på småsten som förs nedströms av floderna: Cellina, Meduna och Tagliamento. Detta har skapat en landremsa med sitt eget mikroklimat, med sin egen vegetation och miljö som kallas ”Magredi”.

Symbolen för detta område – stenen – är hård och generös på samma gång. Vinerna utmärker sig genom sin friskhet, höga arom och elegans.