

20 years of Italian Food Experience

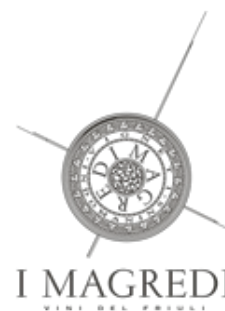
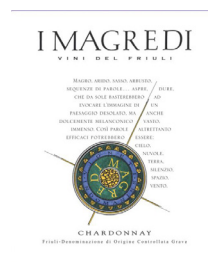


AZIENDA AGRICOLA I MAGREDI - *Två generationer*

”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.



Chardonnay GRAVE DOC

ARTIKELNR: 10012



Alkoholhalt: 12,5% Vol

Druvsammansättning: 100% Chardonnay.

Vinifiering: De handplockade druvorna pressas och silas och lagras i ståltank.

Karaktär: Blommig doft och smak av äpple och vanilj toner av färskt bröd. Eftersmak av mineraltoner.

Mjuk, rund och fyllig.

Servering: 12°C. Passar som sällskapsdryck och till förrätter på fisk och skaldjur.

Flaska: 750 ml