

# 20 years of Italian Food Experience

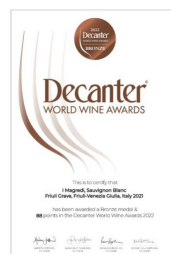
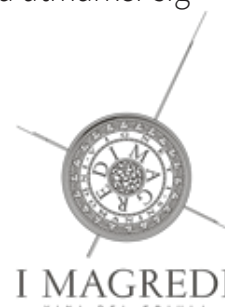
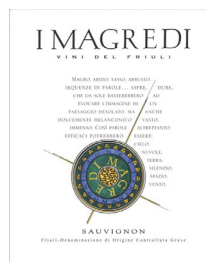


## AZIENDA AGRICOLA I MAGREDI - *Två generationer*

### ”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.



### Sauvignon Friuli GRAVE DOC

ARTIKELNR: 10156



**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