

20 years of Italian Food Experience

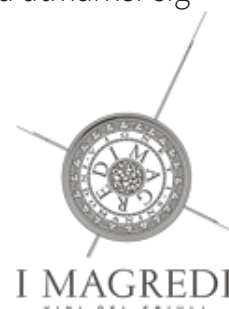


AZIENDA AGRICOLA I MAGREDI - *Två generationer*

"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.



Le Piere Rosé Trevenezie IGT

ARTIKELNR: 10158

Alkoholhalt: 12% Vol



Druvsammansättning: Glera och Pinot Nero.

Vinifiering: Kort maceration av druvorna för att få nyansen "antikrosa"; jäsning med odlad jäst vid +18°C möjliggör den aromatiska och smakfulla doften hos detta rosé "bubbel".

Karaktär: "Antikrosa" med fina pärlande bubblor. Doft av hallon, gula äpplen och persika. Karaktär: krispig, lite "salt" smak och söt, fruktig eftersmak.

Servering: 8-10°C. Utmärkt som aperitif och till mingelmat. Till fräscha sallader och antipasti.

Flaska: 750 ml