

# Italienska smaker sedan 1999



SAUVIGNON FRIULI DOC GRAVE I MAGREDI

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

priset avser per flaska



# Italienska smaker sedan 1999



**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 landrensa 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.

20 years of Italian Food Experience



**AZIENDA AGRICOLA I MAGREDI** - *Two generations*

"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 landrensa 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  
Alkoholsalt: 12,5% Vol  
Druvsammansättning: 100% Sauvignon Blanc.  
Vinifiering: De handplockade druvorna pressas och sllas och lagras i stål tank.  
Karakter: Doft av bläder, salvia, tomat, grön paprika och mynta. Karakter av persika, tropisk frukt, grapefrukt.  
Servering: 10-12°C. Allt-i-allo-vin, passar utmärkt till både kalla och varma förätter, mjukare pastarätter, fisk och skaldjur även till gryter på vitt kött som kalk, kyckling och kanin.  
Flaska: 750 ml

**molino**  
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

