

Valdo Sauvignon Friuli DOC "I Magredi"



Name:	Valdo Sauvignon Friuli DOC "I Magredi"
Artikel Nr.:	2266
Hersteller:	I Magredi
Herkunft:	Italien
Region:	Friaul
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Intensives Bouquet mit herrlich floralen und fruchtigen Noten. Frisch, voll und intensiv mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Dichte Struktur, schön weich und ausgewogen.
Herstellung:	Die reifen Trauben werden geerntet, entrappt und vinifiziert. Vor der Gärung ruht der Most bei niedriger Temperatur. Fermentation bei streng kontrollierten Temperaturen in Edelstahltanks. Der Wein wird jung auf die Flaschen gefüllt, um die feinen Aromen zu schützen.
Hersteller-information:	I Magredi ist ein erfolgreiches Unternehmen aus der Weinbauregion DOC Friuli mit einer Produktionskapazität von etwa 8 Millionen Litern Wein. Seit den 1990er Jahren bauten die beiden Unternehmen eine enge Verbindung auf. Im Rahmen dieser Zusammenarbeit entstand die neue Produktreihe an Stillweinen „Le Tenute Valdo“, mit denen Valdo einen Schritt in eine neue Produktkategorie unternimmt. Dabei stützt sich das Unternehmen auf sein Know-how und konsolidiert das Markenbewusstsein.
Servier-empfehlung:	Herausragend mit warmen und kalten Vorspeisen mit Fisch, perfekt in der Kombination mit Eiern und Spargel und Kräuteromeletts.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 0,7 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3 Jahre