

Borgo Magredo Traminer

Włochy, Friuli

Historia Borgo Magredo zaczęła się w 1989 roku, kiedy Genagricola nabył ponad 200 hektarów w Grave del Friuli. Natychmiast wyczuł potencjał tego obszaru dla winiarstwa, przeznaczył część tej nieruchomości do uprawy winorośli. W ciągu 20 lat, ponad 200 hektarów zostało obsadzone, w tym eksperymentalne uprawy, które są na tym terytorium, takie jak Moscato Rosa lub Pinot Nero, które później stały się wielkim klasykiem. Winnica Borgo Magredo jest wyposażona w najbardziej wyrafinowane technologie do produkcji wina i rafinacji.



Opis wina: Wyśmienite włoskie wino o słomkowym kolorze z zielonymi refleksami i zapachem silnym i wyrazistym. Przyciąga aromatem dzikiej róży i egzotycznych owoców. Czuć w nim nuty kwaśne i świeże. Wyjątkowy sposób produkcji - zbiory przeprowadza się w pierwszych dniach września o wschodzie słońca kiedy niska temperatura pozwala zachować owocowy aromat winogron. Następnie cały proces fermentacji, który trwa 4 miesiące przeprowadza się bez dostępu tlenu - na osadzie w stalowych beczkach. Wszystko po to, by pozyskać 100% aromatów. Idealnie pasuje do przystawek z owoców morza, skorupiaków i delikatnych dań rybnych. Wino jest również doskonałe do serów świeżych oraz pleśniowych. Podawać schłodzone do temperatury 10 - 12 °C.

Typ: białe, wytrawne

