

I MAGREDI VALDO: QUANDO IL PROSECCO È FRIULANO

21
LUG
2019

I MAGREDI VALDO: QUANDO IL PROSECCO È FRIULANO

Articolo di: **Fabiano Guatteri**

Valdo, la casa spumantistica di Valdobbiadene, ha acquisito una quota della cantina **i Magredi** di Domanins (Pordenone) allo scopo di espandere la produzione di **Prosecco** nel territorio **friulano**. Ciò comporta un ampliamento della struttura di vinificazione e di stoccaggio di **i Magredi** e di promuovere e sviluppare commercialmente il brand. Il **Prosecco** nato da questa acquisizione e prodotto quindi in Friuli e spumantizzato con lo stile **Valdo**.

Nasce così **Cuvée i Magredi Prosecco Doc Extra Dry Valdo**. Le uve glera solo allevate a 80-100 metri slm vendemmiate nella prima metà di settembre. Sono poi pressate sofficemente e il solo mosto fiore è utilizzato per produrre **Cuvée i Magredi**. La spumantizzazione avviene in autoclave con permanenza sui lieviti per almeno 3 mesi.

Il vino ottenuto possiede **colore** paglierino con nuance verdi; bollicine minute e continue.

Al naso si evidenziano sentori fruttati di mela golden e floreali di fiori bianchi con ricordi di crosta di pane appena sfornato.

In bocca l'impatto è gradevole, morbido e la tenue nota zuccherina è ben equilibrata dalla vena acida che vivacizza e rinfresca il gusto, cui si accompagnano ricordi di caramella al latte oltre a toni sapidi.

Si serve a 6-8 °C per accompagnare gli appetizer dell'aperitivo, coulis di crostacei, risotti agli scampi, fritto di gamberi, tortelli di zucca, peperonata oltre a biscotti e a pasticceria secca.

