



# I MAGREDI Führungen durch das Weingut "I Magredi"

Das reizvolle Ambiente eines technisch modernen Weinguts, die Freude am Zusammensein.

Das friaulische Land, und insbesondere das "DOC Friuli Grave" Weinbaugebiet, ist mehr als viele andere zum Rebenanbau berufen. Das zeigen auch die friaulischen Rebschüler mit ihrer klaren internationalen Spitzenstellung bei der Verbesserung des Weinanbaus in Italien und der Welt. Hier werden Wurzeln für einen Großteil des Weinanbaubereichs Italien und der Weingärten der Welt erzeugt. Zu den Protagonisten dieser Verwandlungsprozesse gehört Michelangelo Tombacco. Seit drei Generationen verteidigt seine Familie die Region gegen fatale Tendenzen, die Friauls Originalität ein Ende setzen könnten. Michelangelo Tombacco hat sich dem "elektiven Weinbau" verschrieben und hat die ihn beliefierenden Winzer und die besten friaulischen Rebschüler aktiv mit einbezogen. Die Anbaufläche beträgt insgesamt ca. 50 Hektar und erstreckt sich zwischen den Flüssen Meduna-Cellina und Tagliamento. Bei den Böden handelt es sich um Schwemmböden, die zum größten Teil aus Steinen unterschiedlicher Größe bestehen und damit für den Weinanbau hervorragend geeignet sind. Daher sehen Sie auch am Eingang unserer Kellerei einen Stein, der symbolisch für dieses gleichermaßen großzügige wie kraftvolle Gebiet steht. Das Weingut "I Magredi" bietet sich nicht nur als idealer Ausgangspunkt für einen Ausflug in die liebliche friaulische Landschaft an, sondern eröffnet Ihnen vielmehr eine Welt voller Geschmackserlebnisse und Dienstleistungen. Es ist eine Kellerei, die Ihnen stets offen steht und wo Sie die großartigen DOC-Weine des Friauls erkennen und schätzen lernen können. Dabei stehen Ihnen Experten zur Seite, die Sie auch dabei beraten, die Ihren Vorstellungen und Ihrem Geschmack entsprechenden Weine zu finden. Damit Sie ein Stück vom Zauber dieses Landes mit nach Hause nehmen können, erhalten Sie unsere Produkte in eleganten Geschenkverpackungen. Ab sofort können zudem "Tocco di Pinot Grigio", "Tocco di Prosecco" und "Tocco di Merlot" bestellt werden. Das neue Markenzeichen von Michelangelo Tombacco – eine offene Hand, über die ein Schmetterling fliegt – scheint zu sagen: "Versuche nicht, dich zu gut zu kennen. Wenn die Raupe sich zu gut kennenlernen wollte, würde sie nie zu einem Schmetterling werden".



# VORSCHLÄGE FÜR WEINGUTBESICHTIGUNGEN

## BEGEGNUNG DER SINNE MIT “I MAGREDI”

- Besichtigung der Kellerei unter der Anleitung von Weinexperten (30 min)
  - Verkostung von 3 Weinen, die unsere Philosophie am besten zum Ausdruck bringen, in der Vinothek von “I Magredi”
  - Keine geführte Weinverkostung
  - Grissini
  - Preis: **KOSTENLOS**
- Gesamtzeit: 1 Stunde**

## “I MAGREDI” À LA CARTE

Wir möchten Ihnen gern jeden Wunsch so gut wie möglich erfüllen, also zögern Sie bitte nicht zu fragen – wir organisieren Ihnen eine Besichtigung nach Maß!

## DAS FIRMENPROJEKT “I MAGREDI”

- Führung durch die Kellerei und die Weingärten (ca. 60 Min.)
  - Kurze Erklärung mit Hilfe von PC und Dias (15 Min.) zum Anbaugebiet (DOC Friuli Grave) und zu den Rebsorten, die auf dem Weingut angebaut werden
  - Verkostung von 5 ausgewählten Weinen aus unserer Produktion
  - Sensorische Prüfung der Weine durch einen Önologen oder Sommelier
  - Snack aus Bibanesi (Grissini), Brot, San Daniele Schinken, Montasio-Käse
  - Tische und Sitzplätze
  - Preis: 12,00 Euro pro Person
- Gesamtzeit: 2-2,5 Stunden**



*Weingut "I Magredi"  
Weißwein, Rotwein, Schaumwein, Grappa  
Gebäck, Marmeladen, Honig und andere  
typische Produkte aus Pordenone  
Geführte Weingutbesichtigungen und geführte  
Weinverkostungen*

## ANMELDUNGSFORMULAR

Bitte helfen Sie uns dabei, unsere Serviceleistungen bestmöglich auszuführen, indem Sie hier Datum, Uhrzeit und Anzahl der Personen angeben:

NAME

DATUM

UHRZEIT

ANZ. DER PERSONEN

TELEFON

E-MAIL

Laut Datenschutzgesetz Nr. 675/96, die von I MAGREDI SAS eingeholten Informationen ausschließlich dazu verwendet werden, der betreffenden Person Informationen über die Produkte und Dienstleistungen des Unternehmens mitzuteilen, und nicht an Dritte weitergeleitet werden.

I Magredi sas Tel.: +39 0427.94720 - Fax +39 0427.948021 - [www.imagredi.com](http://www.imagredi.com) - [info@imagredi.com](mailto:info@imagredi.com)  
Responsabile accoglienza: dott. Massimiliano Loca Tel. +39 340.3102584



### Wegbeschreibung:

*Aus Pordenone kommt: Staatsstraße Pontebbana in Richtung Udine. Am Kreisverkehr am Unternehmen "Moro" der Schnellstraße nach Sequals folgen. Ausfahrt Arzene-Valvasone-Zoppola. An der Kreuzung mit der Straße, die S. Giorgio della Richinvelda mit Zoppola verbindet, links abbiegen. Das erste in kräftigem Gelb gehaltene Gebäude ist unsere Kellerei.*

*Sie liegt etwa 1000 m nach der Kreuzung auf der rechten Seite.*

*Aus Dignano: S. Giorgio della Richinvelda, Rauscedo, Domanins und dann Richtung Zoppola-Pordenone fahren. Das Weingut I Magredi ist ein in kräftigem Gelb gehaltenes Gebäude auf der linken Seite, etwa 700 m von Domanins entfernt.*

GPS-Koordinaten: 46° 00' 34" N – 12° 48' 56".



# I MAGREDI

**I MAGREDI s.a.s.**

33090 S. Giorgio della Richinvelda - PN - Italia - DOMANINS via del Sole 15  
Tel 0427 94720 - Fax 0427 948021 - [www.imagredi.com](http://www.imagredi.com) - [info@imagredi.com](mailto:info@imagredi.com)