



Azienda "I Magredi"

*Vini bianchi, rossi e spumanti, grappe
Biscotti, marmellate, miele ed altri prodotti tipici pordenonesi
Visite guidate alla cantina e degustazioni guidate.*

I MAGREDI Visite guidate a "I Magredi"

L' ambiente suggestivo di una cantina all'avanguardia, il piacere di stare in compagnia.

“ La terra friulana, ed in particolare quella della denominazione controllata Friuli Grave, è più vocata di molte per la coltivazione della vite: lo dimostrano i vivaisti friulani con il loro radicale primato internazionale nel miglioramento della viticoltura d'Italia e del mondo. Qui vengono prodotte le radici di buona parte del vigneto Italia e dei vigneti nel mondo. Tra i protagonisti di queste trasformazioni c'è Michelangelo Tombacco. Da tre generazioni la sua famiglia rivendica l'originalità friulana contro l'insorgere di tendenze che potrebbero segnare fatalmente il declino. Michelangelo Tombacco si prodiga nella "viticoltura elettiva" coinvolgendo i viticoltori sui fornitori ed i migliori vivaisti friulani. La superficie vitata totale dell'azienda è di circa 50 ettari, si estende tra i fiumi Meduna-Cellina e Tagliamento. La natura dei terreni è alluvionale, sono formati per la maggior parte da sassi di dimensioni diverse, molto indicati per la coltivazione della vite; il simbolo di questa terra, forte e generosa nello stesso tempo è il sasso come evidenziato anche all'ingresso della cantina. L'azienda vinicola "I Magredi" rappresenta non solo il punto di partenza ideale per un'escursione tra i dolci paesaggi del Friuli, ma soprattutto un mondo di sapori e servizi a disposizione del consumatore; una cantina sempre aperta, dove imparare a riconoscere ed apprezzare i grandi vini DOC del Friuli, esperti a disposizione per consigliare i vini più adatti ai gusti ed alle esigenze della clientela, eleganti confezioni regalo per portare a casa l'incanto di queste terre. Da oggi inoltre si può ordinare "un Tocco di Pinot Grigio, un Tocco di Prosecco, un Tocco di Merlot". Il nuovo marchio di Michelangelo Tombacco - una mano aperta sorvolata da una farfalla - sembra dire: "Non cercate di conoscervi troppo bene. Se il bruco volesse consoccersi troppo bene, non diventerebbe mai farfalla". ”



Come raggiungerci

Da Pordenone: prendere la Statale Pontebbana in direzione di Udine; alla rotonda presso l'azienda "Moro", prendere la superstrada per Sequals. Uscire all'uscita Arzene-Valvasone-Zoppola. Arrivati all'incrocio con la strada che collega S.Giorgio della Richinvelda a Zoppola, svoltare verso sinistra. La nostra cantina è il primo edificio di colore giallo vivo sulla destra, a circa 1000 m dall'incrocio.

Da Dignano: S.Giorgio della Richinvelda, Rauscedo, Domanins e proseguire in direzione di Zoppola-Pordenone. La cantina "I Magredi" è un edificio di colore giallo vivo sulla sinistra, a circa 700 m da Domanins.

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



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 - info@imagredi.com

PROPOSTE PER VISITA AZIENDALE

INCONTRO SENSORIALE CON “I MAGREDI”

- Visita alla cantina guidata da personale esperto (30 min.)
 - Degustazione di 3 vini che esprimono la nostra espressione vinicola presso l'enoteca de “I Magredi”
 - Senza degustazione guidata
 - Grissini
 - Costo: **GRATUITO**
- Tempo totale 1 ora**

“I MAGREDI” À LA CARTE

Per poter soddisfare al meglio ogni esigenza in base alle nostre capacità.
Chiedeteci pure, Vi organizzeremo una visita su misura!

ALLA SCOPERTA DEL PROGETTO AZIENDALE “I MAGREDI”

- Visita guidata alla cantina ed ai vigneti (60 min. circa)
 - Breve illustrazione alla zona di produzione (DOC Friuli Grave) e dei vigneti coltivati in azienda, con l'ausilio di PC e slide (15 min.)
 - Degustazione di 5 vini selezionati della nostra produzione
 - Enologo o sommelier effettua l'analisi sensoriale dei vini
 - Spuntino a base di bibanesi, pane, prosciutto di S. Daniele, formaggio Montasio
 - Logistica: tavoli e posti a sedere
 - Costo 12,00 euro a persona
- Tempo totale 2-2,5 ore**

MODULO DI ISCRIZIONE

Per facilitarci a svolgere nel miglior modo il nostro servizio, indicate qua sotto la data, l'ora ed il numero delle persone

NOME _____

GIORNO _____

ORA _____

PERSONE _____

TELEFONO _____

E-MAIL _____

Si informa che, in ottemperanza alla legge sulla privacy L. 675/96, i dati personali raccolti da I MAGREDI SAS saranno utilizzati unicamente dall'azienda per comunicare all'interessato informazioni sui propri prodotti e servizi e non saranno ceduti a terzi.