

Pignoli 2011



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
APELACJA	Rosso Delle Venezie IGT
SZCZEP	Pignolo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	1000 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne

Aromat:

W nosie dojrzałe czerwone owoce - wiśnie i suszona żurawina, przyprawy korzenne, kawa.

Smak:

W smaku eleganckie i ostre ale z aksamitną tanią i dobrze zbalansowaną kwasowością.

Potrawy:

Grillowane ryby, risotto z grzybami

Więcej informacji:

Macerowane na skórkach przez jeden miesiąc, następnie dojrzewające przez co najmniej 5 lat w używanych beczkach, z dalszym minimum 6-letnim okresem leżakowania w butelce.

Radikon



Radikon to kultowy producent z regionu Friuli-Venezia Giulia, położony tuż przy granicy ze Słowenią, w apelacji Oslavia. Winiarnia została założona w latach 80. przez **Stanka Radikona**, charyzmatycznego pioniera win naturalnych, którego podejście zrewolucjonizowało postrzeganie białych win we Włoszech i na świecie. Dziś kontynuacją jego wizji zajmuje się syn, **Saša Radikon**, z równą pasją i poszanowaniem dla natury.

Winnice Radikon są prowadzone w pełni ekologicznie - bez użycia syntetycznych środków ochrony roślin, herbicydów czy nawozów sztucznych. Winifikacja odbywa się z wykorzystaniem wyłącznie rodzimych drożdży, bez klarowania, filtrowania czy dodatku siarki (lub z jej minimalnym użyciem w wybranych liniach). Charakterystycznym znakiem rozpoznawczym Radikona są białe wina macerowane na skórkach - tzw. „orange wines” - dojrzewające przez wiele miesięcy w dużych dębowych beczkach i następnie długo leżakujące w butelkach.

Radikon to synonim autentyczności, odwagi i głębi smaku. Jego wina - m.in. kultowe Ribolla Gialla, Oslavje czy Slatnik - są złożone, strukturalne, o wyjątkowej długowieczności i wyrazistej osobowości. To wina dla koneserów, ale i dla każdego, kto szuka prawdziwej ekspresji miejsca i natury w kieliszku.