

Jakot 2020



| | |
|------------------------------|---|
| KRAJ | Włochy |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 13.00 st.C |
| REGION | Wenecja Julijska - Friuli |
| APELACJA | Venezia Giulia IGT |
| SZCZEP | Tocai Friulano |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 13,5 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Pomarańczowe |
| POJEMNOŚĆ | 1000 ml |
| CERTYFIKATY | Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne |

Aromat:

W bukiecie dominują nuty suszonych moreli, daktyli i imbiru. Towarzyszą im akcenty miodu, wanilii oraz słodkich wypieków, tworząc ciepły, otulający i lekko deserowy profil aromatyczny.

Smak:

Smak głęboki, intensywny i bogaty, z wyraźnymi nutami miodu gryczanego oraz suszonych moreli. Całość świeża, dobrze zbalansowana, z długim i eleganckim finiszem.

Potrawy:

Polenta z grzybami, dziczyzna

Więcej informacji:

Maceracja na skórkach trwa od 2 do 3 miesięcy, co nadaje winu strukturę i głębię. Następnie dojrzewa przez 3 lata w beczkach, a po butelkowaniu leżakuje jeszcze 1-2 lata, w zależności od rocznika.

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.