

Ribolla 3781



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
APELACJA	Venezia Giulia IGT
SZCZEP	Ribolla Gialla
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	1000 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne

Aromat:

W aromacie cytrusy, migdały, nuty krzemienne, biały pieprz i marmolada pomarańczowa.

Smak:

W smaku subtelna tanina, wysoka kwasowość i głębokie ciało. Posmak miodu i imbiru kandyzowanego.

Potrawy:

Grillowane ryby, tagine z jagnięciny

Więcej informacji:

Maceracja na skórkach trwa od 2 do 3 miesięcy, co nadaje winu strukturę i złożoność. Następnie dojrzewa przez 4 lata w beczkach, a po butelkowaniu leżakuje minimum 10 lat, rozwijając głębię i harmonię.

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.