

Pop Vino Bianco



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
SZCZEP	Malvasia , Tocai Friulano , Ribolla Gialla
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne

Aromat:

Aromat jest świeży i wyrazisty, z nutami białych owoców, cytrusów, polnych ziół i delikatnych kwiatów. Całość dopełnia subtelna mineralność, która wnosi lekkość i elegancką, kamienną świeżość.

Smak:

W smaku wino jest soczyste, wytrawne i pełne energii, z dobrze zaznaczoną kwasowością i lekką, naturalną strukturą. Finisz jest czysty, świeży i delikatnie słonawy, co podkreśla jego gastronomiczny charakter.

Potrawy:

Carpaccio, risotto z szafranem

Więcej informacji:

POP to projekt powstały z potrzeby pracy z nowymi parcelami, także po słoweńskiej stronie Brda - kontynuacji Collio. Wina inspirowane są ideą przekraczania granic - zarówno geograficznych, jak i kulturowych. Pomysł, zapoczątkowany przez Ivanę, najmłodszą przedstawicielkę rodziny, zaowocował stworzeniem dwóch kupażów (białego i czerwonego), łączących lokalne i międzynarodowe odmiany jako symbol różnorodności regionu.

Winnice położone są na glebach typu ponka (margiel i glina), bogatych w minerały, na nasłonecznionych stokach. Uprawa prowadzona jest w sposób zrównoważony, z minimalną ingerencją i niskimi plonami.

Fermentacja odbywa się spontanicznie na skórkach (ok. 2 dni), bez kontroli temperatury, następnie wino dojrzewa w stalowych zbiornikach, gdzie zachodzi także fermentacja malolaktyczna.

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.