

## Pignoli 2010



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

**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.