

## Ribolla Gialla "3781" 2008



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>KRAJ</b>                  | Włochy  |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 15.00 st.C  |
| <b>REGION</b>                | Wenecja Julijska - Friuli                           |
| <b>APELACJA</b>              | Venezia Giulia IGT                                  |
| <b>SZCZEP</b>                | Ribolla Gialla                                      |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 14,0 %  |
| <b>RODZAJ</b>                | Wytrawne  |
| <b>KOLOR</b>                 | Pomarańczowe  |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 1000 ml   |
| <b>CERTYFIKATY</b>           | 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:

Długa maceracja na skórkach (2–3 miesiące) nadaje winu wyraźną strukturę i głębię. Następnie dojrzewa przez 4 lata w beczkach, po czym spędza minimum 10 lat w butelce, osiągając wyjątkową złożoność 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.