

Słatnik 2023



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
REGION	Wenecja Julijska - Friuli
APELACJA	Venezia Giulia IGT
SZCZEP	Chardonnay, Tocai Friulano
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Pomarańczowe
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne, Wino naturalne, Wino organiczne

Aromat:

Bursztynowa barwa. W aromacie nuty brzoskwiń, skórki pomarańczowej i pieczonych jabłek, przeplatane żywicą, ziołami i herbatą. Profil złożony, ciepły i lekko balsamiczny.

Smak:

Intensywny, owocowy smak z wyraźną, świeżą kwasowością. Mocna, dobrze zaznaczona tanina buduje strukturę i prowadzi do długiego, wytrawnego finiszu.

Potrawy:

Pieczony łosoś, sery pleśniowe białe

Więcej informacji:

Maceracja na skórkach trwa od 8 do 14 dni, co pozwala na uzyskanie odpowiedniej struktury oraz głębi aromatycznej. Następnie wino dojrzewa przez rok w beczkach, nabierając złożoności i subtelnych nut wynikających z kontaktu z drewnem. Po tym etapie trafia do butelek, gdzie spędza co najmniej 4 miesiące, harmonizując smak i osiągając pełną równowagę przed wprowadzeniem na rynek.

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.