

## Pop Vino Bianco



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

Risotto z szafranem, carpaccio

## 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.