Jakot

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2021

Formati: 50 cl, 100 cl

Paese: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Suolo: Ponka, tipo di argille che negli stati più profondi ha la compattezza di una roccia, ma che si sfalda non appena va a contatto con qualche agente di corrosione (aria, acqua...)

Estensione del vigneto: 1,6 ha

Tipo d'impianto: Guyot singolo e doppio

Densità ceppi per ha: 8.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 3/4 mesi in tini troncoconici di rovere con 2/3 follature manuali fino a fine fermentazione. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 36 mesi con alcuni travasi se necessari.

Solforosa totale: 13 mg/l

Bottiglie prodotte: 7.500

PRODUTTORE

RADIKON

Famiglia Radikon

PERCHÉ

Lo Jakot di Radikon è un vino bianco macerato originale e anticonvenzionale. Uno splendido ritratto del Collio di uno dei padri del vino senza artifici italiano. Materico e profondo, potente e dalla trama imponente, con tannini vivaci e ricco di sapidità e freschezza. Tanto gastronomico quanto da meditazione.

QUANDO

Quando siete nella casa al mare con la vostra dolce metà, seduti sulla sdraio in balcone a sentire il rumore delle onde e perdere lo sguardo all'orizzonte, è ora di tirare fuori una bottiglia di Jakot, che sarà il compagno perfetto guardare insieme il tramonto, in un complice silenzio.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it