

## Jakot



 BIANCO MACERATO  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**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:** 1,4 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 3/4 follature manuali fino a fine fermentazione. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 40 mesi con alcuni travasi se necessari.

**Solforosa totale:** 5 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 6.000

### PRODUTTORE



### RADIKON

Suzana e Sasa 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 naturale 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.

