Modri

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2015, 2016

Formato: 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: 0,6 ha

Tipo d'impianto: Alberello in spalliera

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione media per ha: 25 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 barrique usate per 5 anni con alcuni travasi se necessari e 5 anni di bottiglia

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

RADIKON

Famiglia Radikon

PERCHÉ

Il Modri di Radikon è un vino rosso intenso, cupo e affascinante. Dall'entrata leggiadra, rivela un'avvolgenza morbida e ammaliante e allo stesso tempo aggressiva, tagliente e tannico, ma di estrema finezza. Profondo e di lunghezza disarmante: tutto il vino in una bottiglia.

QUANDO

Quando avete bisogno di emozioni forti, potete prenotare lancio col paracadute oppure semplicemente aprire una bottiglia di Modri: uno schiaffo che sa di carezza, un bacio che sa di addio. Vi dimenticherete tutto quello che avete bevuto fino al giorno prima.

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