

## Ribolla Gialla



 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:** 2,3 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot e Alberello in spalliera

**Densità ceppi per ha:** 8.000

**Età media del vigneto:** 30 anni

**Produzione media per ha:** 30 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, e ulteriori 18 mesi in bottiglia

**Solforosa totale:** 8 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 9.000

### PRODUTTORE



### RADIKON

Suzana e Sasa Radikon

### PERCHÉ

La Ribolla Gialla di Radikon è un vino bianco macerato di grande carattere ed espressività. Ricco e potente, mantiene grande freschezza e sapidità, nonostante il lato materico. Dal grandissimo potenziale evolutivo, grintoso e affascinante: il vino per eccellenza della famiglia Radikon.

### QUANDO

Chi ha detto che d'inverno non si va al mare? Spiagge spoglie e deserte, acqua gelida e onde burrascose, ma basta qualche raggio di sole per potervi sedere a terra e godere di questo spettacolo. Se poi avete portato dietro una bottiglia di Ribolla Gialla e un amico fidato, potreste rimanere lì per ore.

