RS Rosso

ROSSO

INFO

Annate: 2022, 2023

Formati: 75 cl, 150 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: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot e Alberello in spalliera

Densità ceppi per ha: 7.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 38 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 8/14 giorni in tini troncoconici di rovere con 3/4 follature manuali giornaliere. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 1 anno e alcuni mesi in bottiglia.

Solforosa totale: 2 mg/l

Bottiglie prodotte: 10.250

PRODUTTORE

RADIKON

Famiglia Radikon

PERCHÉ

Il RS Rosso di Radikon è un vino rosso intenso, di corpo e di buona complessità. Consistente e ricco, si muove in bocca suadentemente, coniugando morbidezza e tannino e terminando con un ritorno di beva incredibile. Un piccolo assaggio di preparazione ai grandi rossi di Radikon.

QUANDO

Nei giorni che dividono il Natale dal capodanno, è il momento giusto di chiudersi in casa, nel vostro caldo nido d'amore. Se poi fuori nevica tutto diventa ancora più romantico: aprite una bottiglia di RS Rosso, mettete un po' di musica e invitate la vostra metà a improvvisare un tango caliente.

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