Sivi

BIANCO MACERATO

INFO

Annata: 2022
Formato: 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: 2,7 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 38 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 8/10 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 12 mesi.
Solforosa totale: 6 mg/l
Bottiglie prodotte: 14.240

PRODUTTORE

RADIKON
Famiglia Radikon

PERCHÉ

Il Sivi di Radikon è un vino rosato che sprigiona freschezza, frutta e sapidità. Dalla bocca croccante e materica, in costante tensione, dopo un'iniziale riservatezza rivela col tempo la sua esplosività aromatica. Un vino da addentare.

QUANDO

Quando volete stupire i vostri invitati a cena, il Sivi di Radikon lascia estasiati già dal colore, non appena versato nei calici. Portatelo in tavola con un coniglio cotto in forno, con verdure croccanti e qualche foglia d'alloro. Un successo garantito.

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