

Variedades

100% Tocai Friulano

Origen

Italia, Venecia Giulia, Collio, Oslavia

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, despalillado, maceración en depósito de madera sin control de temperatura, 3-4 remontados diarios hasta finalizar la fermentación alcohólica, otra maceración con los pieles durante 3 meses, fermentación maloláctica

Crianza

trasiegado, 3 años en barriles rover de 25 a 35 hl, al menos 1 año y medio en botella

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,76, SO2: 8, Azúcar residual: <0,05 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



RADIKON JAKOT

RADIKON, Collio, Oslavia

2020 26203 50 CL

2020 26203 1 L

2019 26203 50 CL

NATURAL