

Vigneti Radica

Pecorino

IGT Terre D'Abruzzo

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Abruzzes

Millésime :



100 % Pecorino



Alcool : 12.5 %

Sucre résiduel : 3.8 g/l



Processus : Après l'égrappage, les raisins sont pressés et le moût est rapidement porté à une température de 12 °C pour éviter la fermentation incontrôlée. Une fois le moût arrivé dans les cuves en acier, la fermentation est activée en utilisant un fermenteur unique qui donne à notre vin sa propre personnalité.

Température de fermentation : 16 °C

Vieillessement : 7 mois en cuves d'acier à température contrôlée et sans oxygène, courte période d'affinage en bouteille.



Couleur : limpide, jaune paille

Arôme : fleurs délicates, agrumes et notes de fruits exotiques

Goût : bien corsé, bonne structure avec des notes légèrement minérales.



Vigneti Radica raconte l'histoire de trois générations de vigneron : le grand-père Rocco, le père Antonio et aujourd'hui Giacomo Radica. Nous nous occupons de l'ensemble du processus, de la production des raisins à la mise en bouteille. Nous sommes toujours attentifs à l'environnement et à la durabilité des méthodes de production. Les vignobles de Radica s'étendent sur quatre communes de la région des Abruzzes : Fara Filiourum Petri, Ari, Tollo et Ortona. De la montagne à la colline, toujours avec le regard tourné vers la mer. D'une superficie de 30 hectares, ils couvrent la totalité des besoins en raisins de toute notre production de vin.

