

Vigneti Radica

Pinot Grigio

IGT Terre D'Abruzzo

Importation privée (caisse de 12 x 750 ml)

Pays : Italie

Région : Abruzzes

Millésime :



100 % Pinot Grigio



Alcool : 12 %

Sucre résiduel : 4,2 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 : 14 °C

Viellissement : 3 mois en cuves d'acier à température contrôlée et sans oxygène, courte période d'affinage en bouteille.



De couleur légèrement dorée, il s'exprime sur des notes de citrons et de fleurs blanches avec une intensité légère et délicate.



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.

