

FRIULI - ITALIA

# A.A. STANKO RADIKON

STANKO E SASA RADIKON

*a Oslavia*

12 ha - 30.000 bt



1980  
Oslavia  
1995  
humus  
ponka  
contadino  
collina  
pioniere  
vigneron giardiniere  
tradizionale

vitigni autoctoni  
Merlot  
Tocai Friulano  
Pignolo  
Ribolla  
biodinamica  
vendemmia  
manuale

manualità  
macerazioni  
lunghe  
fermentazioni  
tini di legno  
botti grandi  
botti di rovere  
lunghi affinamenti

energia  
complessità  
integro  
mineralità  
senza rete  
naturale  
essenzialità

## ● VINO BIANCO OSLAVJE



**TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA**  
**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 170/190 slm.

**Vitigno:** Chardonnay 40% - Pinot Grigio 30% - Sauvignon 30%.

**Estensione del vigneto:** 3,029 ha., lavorati in biodinamica

**Tipo d'impianto:** Guyot singolo o doppio.

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 30 anni.

**Produzione media per ettaro:** 30/35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.,

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la fermentazione spontanea a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura. Per tenere sempre immerse le bucce,

durante la macerazione si eseguono 3-4 follature manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica i tini vengono colmati e chiusi, il vino rimane a contatto con le bucce per 3/4 mesi. L'affinamento avviene dopo la svinatura in botti di rovere da 25/35 hl per circa 40 mesi, durante questo periodo si effettuano vari travasi, se sono necessari. Senza chiarifica né filtrazione né utilizzo di solforosa in tutto il processo.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 0 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 8860 da 0,50 cl. e 4190 da 1.

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco dal colore dorato, leggermente ramato, dal naso complesso, persistente, con sentori di frutta (mela e frutta secca) e dal gusto ampio, persistente e salato, allo stesso tempo lievemente tannico, elegnate e minerale. **Ricordiamo che questo vino va servito alla stessa temperatura del vino rosso e non deve essere conservato in frigorifero.**

**ABBINAMENTI**

Minestre e minestrone, piatti di struttura.

## ● VINO BIANCO RIBOLLA GIALLA



**TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA**  
**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 170/190 slm.

**Vitigno:** Ribolla gialla.

**Estensione del vigneto:** 2,119 ha., lavorati in biodinamica

**Tipo d'impianto:** Alberello in spalliera e Guyot.

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 30 anni.

**Produzione media per ettaro:** 30/35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la fermentazione spontanea a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura. Per tenere sempre immerse le bucce,

durante la macerazione si eseguono 3-4 follature manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica i tini vengono colmati e chiusi, il vino rimane a contatto con le bucce per 3/4 mesi. L'affinamento avviene dopo la svinatura in botti di rovere da 25/35 hl per circa 40 mesi, durante questo periodo si effettuano vari travasi, se sono necessari. Senza chiarifica né filtrazione né utilizzo di solforosa in tutto il processo.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 0 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 8150 da 0,50 cl. e 3950 da 1.

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco dal colore giallo intenso, con riflessi dorati, intenso con sentori floreali, di frutti tropicali e spezie assortite, in continua evoluzione. Al palato ritroviamo la freschezza e la complessità dell'olfatto, deciso, molto sapido e minerale, leggermente tannico. Al retrolfatto ancora speziato e fruttato. **Ricordiamo che questo vino va servito alla stessa temperatura del vino rosso e non deve essere conservato in frigorifero.**

**ABBINAMENTI**

Minestre e minestrone, piatti di struttura.

## ● VINO BIANCO JAKOT



**TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA**  
**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 170/200 slm.

**Vitigno:** Tocai Friulano.

**Estensione del vigneto:** 1,3435 ha., lavorati in biodinamica

**Tipo d'impianto:** Guyot singolo o doppio.

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 30 anni.

**Produzione media per ettaro:** 30/35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la fermentazione spontanea a contatto con le bucce, senza il

controllo della temperatura. Per tenere sempre immerse le bucce, durante la macerazione si eseguono 3-4 follature manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica i tini vengono colmati e chiusi, il vino rimane a contatto con le bucce per 3/4 mesi. L'affinamento avviene dopo la svinatura in botti di rovere da 25/35 hl per circa 40 mesi, durante questo periodo si effettuano vari travasi, se sono necessari. Senza chiarifica né filtrazione né utilizzo di solforosa in tutto il processo.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 0 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 4100 da 0,50 cl. e 1950 da 1 l.

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco dal colore giallo dorato, dal naso intenso, con sentori di mandorla e frutta, dal gusto ampio, bene equilibrato e fresco.

**Ricordiamo che questo vino va servito alla stessa temperatura del vino rosso e non deve essere conservato in frigorifero.**

**ABBINAMENTI**

Piatti di struttura.

## ● VINO BIANCO OSLAVJE "FUORI DAL TEMPO"



**TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA**  
**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 170/190 slm.

**Vitigno:** Chardonnay 60% - Sauvignon 40%.

**Estensione del vigneto:** 3,029 ha., lavorati in biodinamica

**Tipo d'impianto:** Guyot singolo o doppio.

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 30 anni.

**Produzione media per ettaro:** 35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la fermentazione spontanea a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura. Per tenere sempre immerse le bucce,

durante la macerazione si eseguono 3-4 follature manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica i tini vengono colmati e chiusi, il vino rimane a contatto con le bucce per 35 giorni. L'affinamento avviene dopo la svinatura in botti di rovere da 25/35 hl per circa 36 mesi, durante questo periodo si effettuano vari travasi, se sono necessari, e ulteriori 9 anni in bottiglia. Senza chiarifica né filtrazione né utilizzo di solforosa in tutto il processo.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ± 0 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** 2900 da 0,75 cl e 150 Magnum.

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco dal colore dorato, leggermente ramato, dal naso complesso, persistente, con sentori di frutta (mela e frutta secca) e dal gusto ampio persistente e salato, allo stesso tempo lievemente tannico, elegnate e minerale. **Ricordiamo che questo vino va servito alla stessa temperatura del vino rosso e non deve essere conservato in frigorifero.**

**ABBINAMENTI**

Minestre e minestrone, piatti di struttura.



## ● VINO ROSSO MERLOT



### TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua,...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 180 slm.

**Vitigno:** Merlot.

**Estensione del vigneto:** 1,15 ha., lavorati in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Alberello in spalliera (ventaglio).

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 20 anni.

**Produzione media per ettaro:** 30/35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la macerazione senza il controllo della temperatura, con i lieviti naturali, e si protrae anche dopo l'esaurimento degli zuccheri (60 giorni circa). L'affinamento avviene dopo la svinatura in barriques usate, per circa cinque anni; si effettuano vari travasi quando necessario. Senza chiarifica né filtrazione né utilizzo di solforosa in tutto il processo.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 0 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 3000 da 0,50 cl. e 1960 da 1 l.

### CARATTERISTICHE

Vino rosso dal colore rosso intenso con riflessi granati, dal naso intenso e persistente, con sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi e dal gusto intenso, con un buon equilibrio tra acidi, tannini e sapidità. In retrofazione, frutta, soprattutto ciliegia.

### ABBINAMENTI

Arrosti di carne e pollame.

## ● VINO BIANCO SLATNIK



### TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua,...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 170/190 slm.

**Vitigno:** Chardonnay 80% - Tocai Friulano 20%.

**Estensione del vigneto:** 0,58 ha., lavorati in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Guyot singolo o doppio.

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 30 anni.

**Produzione media per ettaro:** 30/35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove resta per 14 giorni durante i quali si svolge parte della fermentazione a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati.

Dopo la svinatura il vino finisce la fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere da 35 hl, per circa 18 mesi, durante questo periodo si effettuano uno o due travasi se necessari.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ±19 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 4290 da 0,75 cl.

### CARATTERISTICHE

Vino bianco dal colore giallo oro intenso, leggermente velato. Dal naso complesso, persistente, con sentori di frutta, in particolare pesca e albicocca. Ampio, persistente e salato, allo stesso tempo lievemente tannico, elegante e minerale. Al retrofatto si percepiscono sentori di pesca e albicocca. **Ricordiamo che questo vino va servito alla stessa temperatura del vino rosso e non deve essere conservato in frigorifero.**

### ABBINAMENTI

Piatti di struttura.

## ● VINO PINOT GRIGIO



### TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

**Suolo:** il terreno è principalmente costituito da "ponca". Questo tipo di argilla negli strati più profondi del terreno è molto compatta e assomiglia ad una roccia, ma appena viene a contatto con qualche fattore di corrosione (aria, acqua,...) perde consistenza ridiventando argilla sciolta. Altitudine 170/190 slm.

**Vitigno:** Pinot Grigio.

**Estensione del vigneto:** 0,46 ha., lavorati in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Guyot singolo o doppio.

**Densità media ceppi per ha:** i nuovi impianti hanno densità molto elevate, 7000-10000 viti.

**Età media del vigneto:** 30 anni.

**Produzione media per ettaro:** 30/35 q.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100% in cassette.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove resta per otto giorni durante i quali si svolge parte della fermentazione a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura e senza aggiunta di lieviti selezionati.

Dopo la svinatura il vino finisce la fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere da 35 hl, per circa 18 mesi, durante questo periodo si effettuano uno o due travasi se necessari.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ±19 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 4660 da 0,75 cl.

### CARATTERISTICHE

Vino bianco dal colore ramato proprio delle uve di Pinot Grigio. Dal naso complesso, persistente con sentori di frutta in particolare frutti rossi come ciliegia. Ampio, persistente e salato, allo stesso tempo lievemente tannico, elegante e minerale. Al retrofatto si percepiscono sentori di frutti di bosco.

**Ricordiamo che questo vino va servito alla stessa temperatura del vino rosso e non deve essere conservato in frigorifero.**

### ABBINAMENTI

Primi piatti con intingoli a base di cogniglio, ecc.

