



L'illustrazione
The Illustration



Ritratto di Umberto Baccichetto – 1934

Una consapevolezza che ha radici lontane, frutto di un valore familiare ben radicato, ritrova il suo vigore in un vino di grande raffinatezza con un'ottima sintonia di profumi. Il Radixuva è un vino dal gusto vigoroso e vellutato, dai sentori agrumati e raffinate sensazioni di mandorla caramellata.

Portrait of Umberto Baccichetto – 1934

An awareness that goes back a long way, fruit of a deep-rooted family value, rediscovers its vigour in a wine of great refinement with an excellent harmony of aromas. Radixuva is a wine with a vigorous, velvety taste, hints of citrus and refined sensations of caramelised almonds. It is particularly suitable for aperitifs and white meats.

Scopri gli altri vini del mondo Famiglia
Discover the other wines of the "Famiglia" world
Schioppettino • Arc di San Marc • Polsat • Ribolla Spumante

Radixuva

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Bianco
Varietà d'uva: Bacca bianca
Sistema di allevamento: Guyot bilaterale
Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.
Epoca di vendemmia: Ultima decade di agosto, prima decade di settembre.
Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.
Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per 5 mesi. Una piccola parte dell'aliquota matura in botti di rovere per alcuni mesi, la restante parte nei recipienti di acciaio inox. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: Grande eleganza e complessità. Il bouquet è ricco, avvolgente e armonioso. Raffinati fiori bianchi, gelsomino e acacia, si fondono a note fruttate di melone bianco, pesca gialla, con richiami tropicali di frutto della passione e ananas. I sentori agrumati sono completati da raffinate sensazioni cremose di pasticceria, mandorla caramellata, vaniglia.
Finale balsamico. Evoluzione continua.
Gusto: Attacco pieno, vigoroso e vellutato. Ottima sintonia con i profumi e grande raffinatezza. Piacevole vena acida. Minerale, sapido e rotondo. La ricchezza della frutta tropicale, della frutta secca e dalle note cremose è impreziosita in bocca da richiami speziati. Lungo e persistente con retrogusto elegante e rotondo.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per aperitivo, i piatti di pesce eccellente con i primi a base di verdure, le carni bianche e i formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-15° C

DATA SHEET

Denominazione: Bianco
Grape variety: Bacca bianca
Training system: Bilateral Guyot
Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.
Harvest time: Last ten days of August, first ten days of September.
Vinification: The grapes are delicately destemmed and left to macerate briefly. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.
Ageing: At the end of fermentation the wine is kept on the lees for five months. Part of the wine matures in oak barrels for a few months, the remaining part in stainless steel vats. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with greenish hues
Aroma: Great elegance and complexity. The bouquet is rich, embracing and harmonious. Refined white flowers, jasmine and acacia, blend with fruity notes of white melon, yellow peach, with tropical hints of passion fruit and pineapple. The citrus notes are complemented by refined, creamy hints of pastry, caramelised almond, vanilla. Balsamic finish. Constantly evolving.
Taste: Full, vigorous and velvety base. The perfect harmony of aromas and great refinement. Pleasant acidic note. Mineral, savoury and round. The richness of tropical fruit, dried fruit and creamy notes is enhanced in the taste by spicy hints. Long and lingering with an elegant and round aftertaste.

PAIRINGS

Particularly suitable for aperitifs, excellent with fish dishes and vegetables, white meats and cheeses.

SERVING TEMPERATURE

13-15° C