



PARASCHOS



KAI

L'uva viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per alcuni giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia fino all'imbottigliamento.

Vigneti: Gradiscutta e Lucinico (Gorizia, esposizione Sud-est, terreno marnoso-argilloso e humus, 50m s.l.m.)

Uve: Friulano 100% (vigne vecchie di 80 anni)

Fermentazione: Fermentazione alcolica in tini di rovere con le bucce senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati per 2-4 giorni

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (15 - 25 ettolitri) per almeno 36 mesi sui propri lieviti

Imbottigliamento: a caduta senza aggiunta di anidride solforosa e senza filtrazioni

Grapes are usually picked up in the first two weeks of September in the colder morning hours and immediately carried to the cellar to preserve the aromatic structure; they are destalked and put in big open-topped vats from 3 to 5 days with their skins, wild yeasts only and no refrigeration. After a light pressure wines are racked to big Slavonian oak casks and left with the fine lees at less two years. The first months the lees are moved up with battonnage.

Vineyard: Gradiscutta & Lucinico (Gorizia, exposed South-East, clay and softer silt - Flysch, 50m a.s.l.)

Grapes: Friulano 100% (80 years old vines)

Fermentation: Alcoholic fermentation in open topped vats with no refrigeration and no added yeasts for 2 - 4 days

Ageing: In large Slavonian oak barrels (15 - 25 hl) for minimum 24 months on the fine lees

Bottling: bottled by free fall without sulphites addition and no filtration