



**PARASCHOS**



## KAI

Le migliori uve dalla vigna vecchia del 1936 di Gradiscutta, sulle pendici del Monte Calvario esposta a SudEst, vengono raccolte in più passaggi attendendo la completa colorazione "gialla" indicante il giusto grado di maturazione. L'uva viene lasciata fermentare brevemente con le proprie bucce in tini alti e stretti per mantenere moderata la temperatura. Segue una pressatura lunga e delicata in pressa pneumatica a polmone ed infine l'affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per almeno due anni sui propri lieviti fini.

**Vigneti:** Monte Calvario (fra i comuni di Gorizia e San Floriano, esposizione Sud-est), arenarie e argilla, 50m s.l.m.

**Uve:** Friulano 100% (vigna del 1936)

**Fermentazione:** Fermentazione alcolica in tino senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

**Maturazione:** in botte di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (15 o 25 ettolitri) per almeno 24 mesi sui propri lieviti

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

*Grapes from the Gradiscutta cru on the feet of the Mount Calvario are 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 open-topped vats for some days with their skins. After a light pressure wines are racked to big Slavonian oak casks and left with the fine lees at less two years.*

**Vineyard:** Monte Calvario (Gorizia), exposed South-East, sandstone and clay, 50m a.s.l.

**Grapes:** Friulano 100% (1936 vineyard)

**Fermentation:** Alcoholic fermentation in vats with no refrigeration and no added yeasts

**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