



PARASCHOS

AMPHOREUS MALVASIA



Dalle nostre viti più vecchie di malvasia istriana selezioniamo i grappoli con le bucce più integre e sane, diraspiamo e li lasciamo macerare in anfore di terracotta cretesi, incerate internamente con cera d'api del Collio, per tutta la durata della fermentazione e del seguente affinamento fino a completo illimpidimento e stabilizzazione naturale del vino.

Vigneto: Lucinico e Sant'Andrea

Uve: Malvasia Istriana 100% (età vigneto 90 anni)

Fermentazione: Fermentazione alcolica in anfore con le bucce senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: in anfore di terracotta per 12 mesi con le bucce

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

From the best spots and older vines of Malvasia we select perfectly ripe and healthy bunches, destem them and put in small Cretan clay amphorae, where they spontaneously ferment and stay for the whole fining time until the wine is clear and stabile.

Vineyard: Sant'Andrea and Lucinico on clay and gravel

Grapes: Malvasia Istriana

Fermentation: with the skins in 240 litres clay amphorae from Crete

Ageing: in clay over the skins for 12 months **Bottling:** by free fall direct to bottles with no pressure and no additives