



PARASCHOS

NOT PINOT GRIGIO



L'uva diraspata viene lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per 8 giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Il contatto con le bucce dona immediatamente al vino un colore molto intenso che può variare, rispetto al grado di maturazione delle uve, dal ambrato scuro al rosato intenso. 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 per almeno diciotto mesi, fino all'imbottigliamento.

Vigneto: Slatnik (San Floriano del Collio e Oslavia, Esposizione nord-est, terreno marnoso-argilloso, 250m s.l.m.)

Uve: Pinot Grigio 100% (età media 30 anni)

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

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (15 - 25 ettolitri) per almeno 18 mesi sui propri lieviti

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

Grapes are destalked and left with their skins in big open-topped vats 8 days with their skins, wild yeasts and no refrigeration. The contact with the skins immediately gives the wine a very intense color, which can vary from dark amber to intense pink. 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 batonnage.

Vineyard: Slatnik (San Floriano del Collio & Oslavia, exposed north-east, clay and softer silt - Flysch, 250m a.s.l.)

Grapes: Pinot Grigio 100% (30 years old vines)

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

Ageing: In large Slavonian oak barrels (15 - 25 hl) for minimum 18 months on the fine lees

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