



PARASCHOS



## NOT "SPECIAL VINTAGE" 2012 PINOT GRIGIO

L'annata 2012 è partita con piogge ininterrotte in periodo di fioritura che hanno ridotto di oltre il 50% i grappoli alla legatura. Da giugno in poi l'estate si è trasformata in calda e seccata. I pochi grappoli giunti alla vendemmia risultavano leggermente appassiti e il rapporto tra buccia e mosto in macerazione risultava di 50 a 50%. Da qui la scelta di un lungo affinamento di 36 mesi in barriques usate. Il risultato è singolare se non unico e difficilmente ripetibile con concentrazione ed estrazione a livelli straordinari. Grande prova per il "cru" Slatnik da cui provengono le uve che ha saputo donare al vino la consueta struttura.

**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 tino di rovere con le bucce senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

**Affinamento:** in barriques usate per 36 mesi sui propri lieviti

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

*Vintage 2012 started with hard rains in Spring during flowering, that reduced the quantity of bunches on the vines of over 50%. Summer continued very hot and dry then so the bunches were lightly dried at harvest time. The yields were extremely low and surprising was the concentration. A great trial for the Slatnik cru, that provided a good structure to wine as usual.*

**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 vat with no refrigeration and no added yeasts for 14 days

**Ageing:** In used french oak barriques for 36 months on the fine lees

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