



**PARASCHOS**

## ORANGE ONE



Dal pluriennale impegno della nostra azienda nella ricerca e riscoperta degli originali metodi di coltivazione e vinificazione locali, abbiamo raggiunto una tappa obbligatoria: il vero "bianco" goriziano da uve friulano, malvasia istriana e ribolla gialla. Uve raccolte a piena maturazione in più riprese. Macerazione con le bucce in tini separati per periodi più o meno lunghi, in base all'esperienza acquisita negli anni.

Fermentazione spontanea a temperatura di cantina con follature manuali continue. Svinatura, travaso a caduta e lungo affinamento di 30 mesi sul lievito fine in botti grandi di rovere di Slavonia.

**Vigneto:** Slatnik (San Floriano del Collio e Oslavia, Esposizione nord-est, terreno marnoso-argilloso, 50% 150m s.l.m - 50% 100m s.l.m..) Lucinico e Sant'Andrea

**Uve:** Ribolla gialla 50% , Malvasia e Friulano (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 grandi (15 – 25 ettolitri) per 30 mesi  
**Imbottigliamento:** a caduta senza aggiunta di anidride solforosa e senza filtrazioni

*From multi-year commitment of our company in the research and rediscovery of the original local growing and winemaking methods, we have achieved an obligatory stop: the true "white" from Gorizia: Friulano, Istrian Malvasia and Ribolla . Grapes harvested when fully ripe. Maceration with the skins in open vats for more days, based on experience gained over the years. spontaneous fermentation at cellar temperature with continuous manual punching. Long aging of minimum 24 months on the fine yeast in large Slavonian oak barrels.*

**Vineyard:** Slatnik (San Floriano del Collio Oslavia, northeast exposure, marl-clay soil, 150m s.l.m 50% - 50% 100m s.l.m ..), Lucinico and Sant'Andrea

**Grapes:** Ribolla yellow 50%, Malvasia and Friulano (mean age 30 years)

**Fermentation:** Alcoholic fermentation in oak vats with skins without forced cooling and without selected yeasts

**Refinement:** in large oak casks (15-25 hectoliters) for 30 months

**Bottling:** by free fall without the addition of sulfur dioxide and without filtration