



PARASCHOS



PINOT GRIGIO

Pinot grigio da pressatura diretta con affinamento di almeno 12 mesi in botte di rovere grande sui propri lieviti 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 botte di rovere senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: in botte di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (25 ettolitri) per 24 mesi sui propri lieviti

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

Directly pressed pinot grigio from the Slatnik cru fermented and aged in 500 litres french oak tonneaux with the fine lees for minimum 18 months.

Vineyard: Slatnik (San Floriano del Collio, exposed North-East, clay and softer silt - Flysch, 50% 150m a.s.l. and 50% 50m a.s.l.)

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

Fermentation: with the lees in 500 litres french oak tonneaux

Ageing: In 500 litres french oak barrel for minimum 18 months on the fine lees

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