



PARASCHOS



PONKA

L'uva proveniente da una tradizionale vigna mista nel cru di Slatnik viene raccolta in più passaggi man mano che giunge a maturazione, diraspata, aggiunta in un grande tino aperto e lasciata fermentare con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane per almeno due anni sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia dalle doghe spesse fino all'imbottigliamento.

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

Uve: Chardonnay 50%, Sauvignon 50%

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 36 mesi sui propri lieviti

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

Grapes are hand harvested separately and gradually when they reach the right point of ripeness. There can be also a 3 weeks period between the first and the last grapes are picked up, destalked and left with their skins in big, open-topped vats. When the grape-blend is complete, is left for some days to finish the alcoholic fermentation with no yeast addition and no refrigeration. Then is pressed lightly and racked to the ageing cellar in big oak vat minimum 2 years on its fine lees.

Vineyard: Sovenza (San Floriano del Collio Oslavia, northeast exposure, marl-clay soil, 150m s.l.m 50% - 50% 100m s.l.m ..)

Grapes: Chardonnay 50%, Sauvignon 50%

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

Refinement: in large oak casks (15-25 hectoliters) for minimum 24 months

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