



PARASCHOS

RIBOLLA GIALLA



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. 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 due anni, fino all'imbottigliamento.

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

Uve: Ribolla Gialla 100% (età vigneto in media 25 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 24 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 for 8 days with their skins, wild yeasts only and no refrigeration. 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.) and Podsabotin (exposed south, clay and softer silt - Flysch, 100 m a.s.l.)

Grapes: Ribolla Gialla 100% (25 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 24 months on the fine lees

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