



PARASCHOS



SAUVIGNON λ

Le uve, provenienti da due vigneti di altitudini e suoli diversi, vengono vendemmiate separatamente in base alla loro maturazione. L'uva più matura viene macerata per alcuni giorni a grappolo intero, mentre il resto viene pressato immediatamente dopo la raccolta. L'affinamento avviene in tonneau di rovere da 5 ettolitri per 12 mesi.

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

Uve: Sauvignon 100% (età media 30 anni)

Fermentazione: Fermentazione alcolica in tini di rovere in parte con le bucce senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: in tonneau (5 ettolitri) per 12 mesi sui propri lieviti

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

Overripped Sauvignon grapes are destalked and left with their skins in big open-topped vat for some days with their skins, the others are directly pressed. Then they are blended and racked to 500 litres french oak tonneaux and left with the fine lees for minimum 18 months.

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

Grapes: Sauvignon 100% (30 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