



PARASCHOS



SKALA

L'uva proveniente dai nostri vigneti che raggiungono anche i 90 anni di età, viene diraspata e lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino di rovere per 30 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 per cinque anni in botti di rovere di diverse dimensioni fino all'imbottigliamento.

Vigneto: Sant'Andrea (argilla, limo e ghiaia), Lucinico e Oslavia (marnoso-argilloso)

Uve: selezione di sole viti da 30 fino anche a 90 anni di età di Merlot

Fermentazione: Fermentazione alcolica in tini di rovere con le bucce per almeno 28 giorni senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia e rovere francese di diverse dimensioni (barriques, tonneaux o da 15 ettolitri) per almeno 60 mesi sui propri lieviti

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

From even 90 years old vines of Merlot we select the grapes for this special cuvee which ferments with the skins for 30 days in open oak vat and ages in barrels up to 5 years on the fine lees.

Vineyard: Sant'Andrea and Lucinico on gravel and clay

Grapes: Merlot

Fermentation: 30 days with the skins in oak vat

Aging: big slavonian oak barrels or smaller french oak tonneaux and barriques for 5 years

Bottling: by free fall with no filtration and no additives