



PARASCHOS



## SKALA 2007 SELECTION

Ulteriore selezione dei migliori grappoli delle sole viti vecchie di Merlot dai nostri vigneti più vecchi.

**Vigneto:** Sant'Andrea (argilla, limo, 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 tino di rovere da 600 litri con le bucce per 28 giorni senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

**Affinamento:** in botte di rovere francese da 500 litri per 60 mesi sui propri lieviti

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

*From only 90 years old vines of Merlot we select the best bunches from the best spots for this limited edition which ferments spontaneous with the skins for 30 days in small oak vat and ages in barrels for 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 with no refrigeration

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

**Bottling:** by free fall with no filtration and no additives