



PARASCHOS



SKALA SPECIAL VINTAGE 2009

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. Nell'annata 2009 le condizioni climatiche e le temperature hanno contribuito a una maturazione perfetta delle uve Merlot.

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

Uve: Merlot 95%, Barbera e Refosco; selezione di sole viti da 30 fino anche a 90 anni di età

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

Affinamento: in botti di rovere francese da 500 litri per 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 cuvee which ferments spontaneous with the skins for 30 days in oak vat and ages in barrels for 5 years on the fine lees.

2009 was a special vintage because of the constant and linear ripening process of the grapes during summer and the exceptionally favourable weather conditions in Autumn during harvest.

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