



PARASCHOS



MERLOT

Il Merlot è stato imbottigliato per la prima volta nel 2004, ovvero, la prima vendemmia delle viti da noi piantate nel 2001 a Sant'Andrea. Gli innesti per le nuove vigne sono stati presi dai tralci delle vecchie viti di Merlot coltivate nello stesso paese e vecchie anche più di 80 anni.

Vigneto: Sant'Andrea

Uve: Merlot 100% (età media 15 anni)

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 e tini da 25 ettolitri) per almeno 24 mesi sui propri lieviti; in certe annate può fare anche un passaggio in vasca d'acciaio

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

We produce this wine from 2004, the first harvest of our merlot vineyards planted in 2001 in Sant'Andrea, grafted with our 90 old vines from the same village.

Vineyard: Sant'Andrea, Lucinico and Podsabotin on gravel, clay and clayey marl

Grapes: Merlot (2001)

Fermentation: 28 days with the skins in big Slavonian oak vat

Aging: big slavonian oak barrels and smaller french oak tonneaux and barriques for minimum 24 months and steel tank.

Bottling: by free fall with no filtration and no additives