



**PARASCHOS**



## NOIR

Ai piedi del Monte Sabotino, sull'estremo confine della viticoltura, con il fresco influsso dell'immediato contatto con le Alpi, coltiviamo dal 2005 questo piccolo vigneto di Pinot Nero su un rarissimo "giacimento" di marne blu.

**Vigneto:** San Floriano (marnoso-argilloso) a 50m s.l.m.

**Uve:** pinot nero 100% da viti di 25 anni

**Fermentazione:** Fermentazione in tino di rovere con le bucce senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia e francese da 500 litri per 24 mesi sui propri lieviti

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

*We grow this vineyard of pinot noir since 2005. It's situated on the feet of Mount Sabotin with sensible alpine influence on a lucky spot of blue marl.*

**Vineyard:** Oslavia at 50m a.s.l. on blue marl

**Grapes:** pinot noir (25 years old)

**Fermentation:** spontaneous fermented in small oak vat with no refrigeration

**Aging:** in small french oak tonneaux and barriques for 2 years on the fine lees

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