



PARASCHOS



RIBOLLA GIALLA

Per questo vino vengono scelte solo uve dal tannino perfettamente maturo dai filari più alti e soleggiati. Dopo la raccolta manuale nelle fresche mattinate di fine settembre e ottobre, l'uva viene parzialmente diraspata e lasciata macerare sulle bucce in tino aperto per la durata della fermentazione alcolica. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di affinamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia fino a completa stabilizzazione e illimpidimento..

Vigneto: San Floriano del Collio. Esposizione Est, Sud-Est, su marne e arenarie - Flysch eocenico, 250m s.l.m.)

Uve: Ribolla Gialla 100% (età vigneto in media 20 anni)

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

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (15 - 25 ettolitri) per almeno 24 mesi sui propri lieviti

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

Grapes are selected from the highest and sunniest spots, destalked and left with their skins in big open-topped vats for the alcoholic fermentation, wild yeasts only and no refrigeration. After a light pressure wines are racked to big Slavonian oak casks and left with the fine lees at less two years.

Vineyard: San Floriano del Collio, exposed South-East, marl and sandstone - Flysch, 250m a.s.l.)

Grapes: Ribolla Gialla 100% (20 years old vines)

Fermentation: Alcoholic fermentation in open topped vats with no refrigeration and no added yeasts

Ageing: In large Slavonian oak barrels (15 - 25 hl) for minimum 24 months on the fine lees

Bottling: bottled by free fall without sulphites addition and no filtration