



# PARASCHOS



## KAI 2022

Le migliori uve dalla vigna vecchia del 1936 di Gradiscutta, sulle pendici del Monte Calvario esposta a SudEst, vengono raccolte in più passaggi attendendo la completa colorazione “gialla” indicante il giusto grado di maturazione. La pressatura soffice avviene a grappoli interi qualche ora dopo la raccolta. La fermentazione spontanea e la maturazione di almeno due anni in botte grande di rovere di Slavonia donano persistenza e complessità al vino.

**Vigneti:** Monte Calvario (fra i comuni di Gorizia e San Floriano, esposizione Sud-est), arenarie e argilla, 50m s.l.m.

**Uve:** Friulano 100% (vigna del 1936)

**Fermentazione:** Fermentazione alcolica in botte senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

**Maturazione:** in botte di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (15hl) per almeno 24 mesi sui propri lieviti

**Imbottigliamento:** a caduta senza filtrazioni

**Note di degustazione:** estremamente complesso con aroma di coriandolo, lime, limone e aneto. Di corpo leggero, mostra freschezza, acidità vivace, frutto intenso e un retrogusto agrumato e corposo.

*Grapes from the Gradiscutta cru on the feet of the Mount Calvario are picked up in the first two weeks of September in the colder morning hours and immediately carried to the cellar to preserve the aromatic structure. After a light pressure wines are racked to big Slavonian oak casks and left with the fine lees at less two years.*

**Vineyard:** Monte Calvario (Gorizia), exposed South-East, sandstone and clay, 50m a.s.l.

**Grapes:** Friulano 100% (1936 vineyard)

**Fermentation:** Alcoholic fermentation in barrel with no refrigeration and no added yeasts

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

**Bottling:** bottled by free fall with no filtration

**Tasting notes:** super-complex with aromas of coriander, limes, lemons and dill. Light-bodied, it shows freshness, crisp acidity, tense fruit and a full-flavored citrus aftertaste.