

Π
Α
Ρ
Α
Σ
Χ
Ο
Σ

PARASCHOS



NOT PINOT GRIGIO 2021

L'uva diraspata viene lasciata fermentare con le proprie bucce in un tino grande per 8 giorni con l'utilizzo di soli lieviti indigeni e senza raffreddamento forzato. Il contatto con le bucce dona immediatamente al vino un colore molto intenso che può variare, rispetto al grado di maturazione delle uve, dall'ambrato scuro al rosato intenso. Dopo una lieve pressatura il vino viene trasferito nella cantina inferiore di invecchiamento, dove rimane sui propri lieviti in botte grande di rovere di Slavonia per 15 mesi, fino all'imbottigliamento.

Vigneto: Località Sovenza (San Floriano del Collio e Oslavia, esposizione nord-est, terreno marnoso-argilloso, 250m s.l.m.)

Uve: Pinot Grigio 100% (età media 30 anni)

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

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

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

Affinamento: in bottiglie distese in cantina per 12 mesi.

Note degustazione: Un vino complesso e raffinato, di sostanza. Quasi rosato, rubino pallido con un tocco di buccia di cipolla. Vibrante e corposo, con aromi e sapori di prugna, peonia, terra e fragola. Di corpo leggero-medio, con un'acidità croccante e un retrogusto di foglie secche. Leggermente ossidativo ma persistente.

The destemmed grapes are left to ferment with their skins in a large vat for 8 days using only indigenous yeasts and without forced cooling. The skin contact gives to wine a very intense color which can vary, depending on the degree of ripeness of the grapes, from dark amber to intense rosé. After light pressing, the wine is transferred to the lower aging cellar, where it remains on its yeasts in large Slavonian oak barrels for 15 months, until bottling.

Vineyard: Sovenza (San Floriano del Collio and Oslavia, north-east exposure, marly-clayey soil, 250m above sea level)

Grapes: Pinot Grigio 100% (average age 30 years)

Fermentation: Spontaneous alcoholic fermentation in oak vats with the skins without forced cooling and without inoculation of selected yeasts

Maturation: in large Slavonian oak barrels (15 hectoliters) for at least 15 months on its own yeasts

Bottling: by gravity without adding sulfur dioxide and without filtration

Aging: in laying bottles in the cellar for 12 months.

Tasting notes: A complex, refined wine with substance. Almost rosé, pale ruby with an onion-skin edge. Vibrant and lifted, with prune, peony, earth and strawberry aromas and flavors. Light- to medium-bodied with crisp acidity and a leafy aftertaste. Slightly oxidative yet long.

Soc. agr. Paraschos

loc. Bucuie, 13/a 34070 San Floriano del Collio - Gorizia Tel./Fax. +39 0481 884154
info@paraschos.it - www.paraschos.it