



PARASCHOS



PINOT GRIGIO RISERVA –JZB- 2022

Pinot grigio dalla vigna di Giasbana (Jazbine), nel comune di San Floriano del Collio, esposta a Sud-Est su argille e ponka (marna). Vendemmia a piena maturazione e pressatura diretta di grappoli interi e maturazione in botte di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Imbottigliato senza filtrazione.

Vigneti: Giasbana a 50m s.l.m.; argilla e flysch eocenico, agricoltura biologica, inerbito, potatura a singolo capovolto, resa di 40q/ha, sole pieno, esposizione a SE.

Uve: Pinot grigio.

Vinificazione: pressatura diretta di grappoli interi

Fermentazione: spontanea in botte di rovere di Slavonia (HR) da 10hl.

Maturazione: botte grande di rovere per 12 mesi sul proprio lievito fine.

Imbottigliamento: senza filtrazione a caduta

Note degustazione: giallo paglierino velato, sentori intensi e molto espressivi di frutta bianca, fiori e miele che evolvono col passare del tempo in sensazioni più biscottate, molto fresco, citrico e teso, denotato da piacevolissima morbidezza e da un'armonica salinità.

Pinot Grigio from the Giasbana (Jazbine) vineyard in the municipality of San Floriano del Collio, with a southeast exposure on clay and ponka (marl). Harvested at full ripeness, the grapes are directly pressed from whole bunches and aged in large Slavonian oak barrels. Bottled unfiltered.
Vineyards: Giasbana, 50m above sea level; clay and Eocene flysch, organic farming, grass cover, single-arched pruning, yield of 40q/ha, full sun, south-east exposure.

Grapes: Pinot Grigio.

Vinification: Direct pressing of whole bunches.

Fermentation: Spontaneous in 10hl Slavonian oak barrels (HR).

Maturation: In large oak barrels for 12 months on its own fine lees.

Bottling: Without gravity filtration.

Tasting notes: Hazy straw yellow, intense and very expressive hints of white fruit, flowers and honey that evolve over time into more biscuity sensations, very fresh, citric and tense, denoted by a very pleasant softness and a harmonious salinity.