



PARASCHOS



ROSSO NOIR 2019 (PINOT NERO)

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

Note degustazione: Stile lucente e fresco. Note di cassis, fragola e terra, sobrie e vibranti. Corpo medio con acidità rinfrescante e tannini raffinati. Finale leggermente ossidativo.

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

Tasting notes: Polished and fresh style. Restrained and vibrant cassis, strawberry and earth notes. Medium-bodied with refreshing acidity and refined tannins. Slightly oxidative finish.