



PARASCHOS



SAUVIGNON RISERVA –JZB- 2022

Selezione di due diversi biotipi di Sauvignon blanc 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 botti di rovere di Slavonia di grandi dimensioni. Imbottigliato senza filtrazione.

Vigneti: Giasbana a 50-100m s.l.m.; argilla e flysch eocenico, agricoltura biologica, inerbito, potatura a guyot singolo corto, resa di 40q/ha, sole pieno, esposizione a SE.

Uve: Sauvignon blanc.

Vinificazione: pressatura diretta di grappoli interi

Fermentazione: spontanea in botti di rovere di Slavonia (HR) da 10 e 20hl.

Maturazione: botti di rovere di grande dimensione per 24 mesi sul proprio lievito fine.

Imbottigliamento: senza filtrazione a caduta

Note degustazione: giallo paglierino dorato limpido, freschi sentori di pera, arancia e gelsomino, adornati da un sottofondo mandorlato, caratterizzato da una piacevole morbidezza e da una costante salinità. Si avvertono anche gradevoli sfumature di menta ed eucalipto.

A selection of two different Sauvignon Blanc biotypes from the Giasbana (Jazbine) vineyard in the municipality of San Floriano del Collio, a southeast-facing vineyard 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, 50-100m above sea level; clay and Eocene flysch, organic farming, grass cover, single short Guyot pruning, yield 40q/ha, full sun, south-east exposure.

Grapes: Sauvignon Blanc.

Vinification: Direct pressing of whole bunches.

Fermentation: Spontaneous in 10 and 20hl Slavonian oak barrels (HR).

Maturation: In large oak barrels for 24 months on its own fine lees.

Bottling: Without filtration, by gravity

Tasting notes: A clear, golden straw yellow, with fresh notes of pear, orange, and jasmine, complemented by an almondy undertone. The nose is characterized by a pleasant smoothness and a consistent salinity. Light nuances of mint and eucalyptus are also evident.