



**PARASCHOS**



## MERLOT 2018

Il Merlot è stato imbottigliato per la prima volta nel 2004, ovvero, la prima vendemmia delle viti da noi piantate nel 2001 a Sant'Andrea.

Gli innesti per le nuove vigne sono stati presi dai tralci delle vecchie viti di Merlot coltivate nello stesso paese e vecchie anche più di 80 anni.

**Vigneto:** Sant'Andrea

**Uve:** Merlot 100% (età media 15 anni)

**Fermentazione:** Fermentazione alcolica in tini di rovere con le bucce per almeno 28 giorni senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia e rovere francese di diverse dimensioni (barriques, tonneaux e tini da 25 ettolitri) per almeno 24 mesi sui propri lieviti; in certe annate può fare anche un passaggio in vasca d'acciaio

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

**Note degustazione:** carminio con riflesso rubino di media fittezza, luminoso. La frutta rossa matura di prugna e amarena primeggia in un naso di complessa traduzione. In secondo tempo: pepe nero e chiodo di garofano. Sorso succoso: acidità e tannino spalleggiano la morbidezza verso un finale lungo e corrispondente.

*We produce this wine from 2004, the first harvest of our merlot vineyards planted in 2001 in Sant'Andrea, grafted with our 90 old vines from the same village.*

**Vineyard:** Sant'Andrea, Lucinico and Podsabotin on gravel, clay and clayey marl

**Grapes:** Merlot (2001)

**Fermentation:** 28 days with the skins in big Slavonian oak vat

**Aging:** big slavonian oak barrels and smaller french oak tonneaux and barriques for minimum 24 months and steel tank.

**Bottling:** by free fall with no filtration and no additives

**Tasting notes:** Bright, carmine with ruby highlights of medium density. Ripe red fruit of plum and black cherry dominates a complex nose. Later: black pepper and clove are also present. Juicy on the palate: acidity and tannins support the softness towards a long, consistent finish.