



PARASCHOS



AMPHOREUS MALVASIA

Solo nelle annate migliori si selezionano grappoli dalle bucce integre e sane, diraspiano e li lasciamo macerare in anfore di terracotta cretesi, incerate internamente con cera d'api, per tutta la durata della fermentazione e del seguente affinamento fino a completo illimpimento e stabilizzazione naturale del vino.

Vigneto: San Floriano, Monte Calvario e Lucinico, esposizione a Sud-Est su terreni argillosi e arenarie

Uve: Malvasia Istriana 100% da selezione massale di viti del 1920

Fermentazione: Fermentazione alcolica in anfore con le bucce senza raffreddamento forzato e senza inoculo di lieviti selezionati

Affinamento: in anfore di terracotta fino a 12 mesi con le bucce e minimo 12 mesi in bottiglia

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

Just in the best vintages we select bunches with whole and healthy skins, destemmed and macerate in Cretan terracotta amphorae, waxed internally with beeswax, for the whole fermentation time and later refinement until the wine gets completely clarified and stabilized naturally.

Vineyard: San Floriano, Monte Calvario and Lucinico, exposed SE, clay & sandstone soil

Grapes: Malvasia Istriana 100% by selection massale of 1920's vines

Fermentation: with the skins in 240 litres clay amphorae from Crete

Ageing: in clay over the skins for 12 months and other 12 months in bottles

Bottling: by free fall direct to bottles with no pressure and no additives