



PARASCHOS



KAI

Le migliori uve dalla vigna vecchia del 1936 di Gradiscutta, sulle pendici del Monte Calvario esposta a SudEst, vengono raccolte in più passaggi attendendo la completa colorazione "gialla" indicante il giusto grado di maturazione. L'uva viene diraspata e lasciata fermentare per alcuni giorni con le proprie bucce in tini alti e stretti per mantenere moderata la temperatura. Segue una pressatura lunga e delicata in pressa pneumatica a polmone ed infine l'affinamento in botte grande di rovere di Slavonia per almeno due anni sui propri lieviti fini.

Vigneti: Gradiscutta (fra i comuni di Gorizia e San Floriano, esposizione Sud-est), arenarie e argilla, 50m s.l.m.

Uve: Friulano 100% (vigna del 1936)

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

Affinamento: in botte di rovere di Slavonia di grandi dimensioni (15 o 25 ettolitri) per almeno 24 mesi sui propri lieviti

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

Grapes from the Gradiscutta cru on the feet of the Mount Calvario are picked up in the first two weeks of September in the colder morning hours and immediately carried to the cellar to preserve the aromatic structure; they are destalked and put in open-topped vats for some days with their skins. After a light pressure wines are racked to big Slavonian oak casks and left with the fine lees at less two years.

Vineyard: Gradiscutta (Gorizia - San Floriano), exposed South-East, sandstone and clay, 50m a.s.l.

Grapes: Friulano 100% (1936 vineyard)

Fermentation: Alcoholic fermentation in open topped vats with no refrigeration and no added yeasts for

Ageing: In large Slavonian oak barrels (15 - 25 hl) for minimum 24 months on the fine lees

Bottling: bottled by free fall without sulphites addition and no filtration