



**PARASCHOS**



## AMPHOREUS MALVASIA

Dalle nostre viti più vecchie di malvasia istriana selezioniamo i grappoli con le bucce più integre e sane, diraspiano e li lasciamo macerare in anfore di terracotta cretesi, incerate internamente con cera d'api del Collio, per tutta la durata della fermentazione e del seguente affinamento fino a completo illimpidimento e stabilizzazione naturale del vino.

**Vigneto:** Lucinico e Sant'Andrea, esposizione a Sud su terreni argillosi e ciottolosi

**Uve:** Malvasia Istriana 100% (età vigneto 90 anni)

**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

*From the best spots and older vines of Malvasia we select perfectly ripe and healthy bunches, destem them and put in small Cretan clay amphorae, where they spontaneously ferment and stay for the whole fining time until the wine becomes stabile.*

**Vineyard:** Sant'Andrea and Lucinico on clay and gravel

**Grapes:** Malvasia Istriana (old 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