VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Kai Friulano Riserva 22

Productor: Paraschos

DOC Collio Goriziano

100% Friulano · Viticultura orgánica certificada

Tipo de Vino: Vino Naranja

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Funky

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 90 años

Producción anual: 1800 (Botellas).

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 201 m - 300 m

VITICULTURA:
La viticultura de Paraschos es orgánica y natural, sin uso de fertilizantes químicos, herbicidas ni pesticidas. Las viñas se trabajan con cobertura vegetal espontánea, favoreciendo la biodiversidad y el desarrollo de raíces profundas, y sólo se labran cuando es necesario. La uva crece siguiendo su ritmo biológico natural y la vendimia es manual y parcelaria, buscando el punto óptimo de madurez. No se utilizan clones seleccionados, sino selección masal, como parte de un enfoque de mínima intervención y profundo respeto por el entorno.



VINIFICACIÓN:
Kai es el vino insignia de la bodega: un blanco elaborado 100 % con Friulano procedente de viñas de casi 100 años (1936). La crianza se realiza en madera grande y la prensada es suave, buscando una finura extrema y una expresividad excepcional. La vinificación se lleva a cabo sin filtración ni adición de sulfitos, manteniendo una precisión milimétrica.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo intenso, brillante y profundo. En boca se muestra estructurado y preciso, con marcada salinidad, sensación mineral y frescura viva. A pesar de su tensión, es un vino amplio y generoso, de gran fluidez y con un final excepcionalmente largo.

MARIDAJE:

Marida especialmente bien con pescados y mariscos de marcada salinidad, ostras, almejas, pescados blancos a la plancha, así como con cocina vegetal basada en hinojo, espárragos o alcachofa.