



Pinot Grigio Venezia Giulia igt 2006

Da uve Pinto Grigio, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura.

Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per almeno altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è rimasto per 6 anni. Imbottigliato senza chiarifica e filtrazione. Prima della vendita ha affinato ulteriori 4 anni in bottiglia.

Annata da manuale, asciutta, con uve molto belle e sane, senza botrite. Vendemmia terminata sabato 14 ottobre.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 12-18°C.

