



Pinot Grigio Venezia Giulia igt 2007

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 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 5 anni in bottiglia. Annata molto bella, di facile lavorazione, con lunghi periodi asciutti intervallati da piogge discrete. Uve sane e ben mature.

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

