



Rosso Breg Vino da tavola 2003

Da uve rosse locali, fermentate con lunga macerazione in tini di rovere con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura.

Dopo la svinatura inizia l'affinamento in botti di rovere, dove è rimasto per 4 anni prima dell'imbottigliamento fatto senza chiarifica né filtrazione.

Stagione asciutta, con pochissime piogge dall'inizio di marzo a tutto dicembre.

La limitata quantità di uve prodotte ha preservato la qualità, regalando un sorprendente equilibrio ai vini prodotti.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 18-20°C.

ROSSO BREG
GRAVNER

13,5%vol ITALIA 750ml e.L.PB-03

Imbottigliato all'origine dalla
Azienda Agricola a Osavia (Italia) da
Francesco Josko Gravner
Ustekleničeno na kmetiji
contiene solfiti