



Rosso Breg Vino da tavola 2004

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 5 anni prima dell'imbottigliamento fatto senza chiarifica né filtrazione.

Bellissima annata con primavera ed estate equilibrate. Vendemmia terminata mercoledì 13 ottobre.

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

