



Rosso Breg Vino da tavola 2005

Da uve locali, fermentate con lunga macerazione in grandi tini di legno, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura il vino affina in grandi botti di rovere per 5 anni prima dell'imbottigliamento.

Annata molto equilibrata, con precipitazioni moderate durante tutti i mesi estivi; le piogge autunnali hanno permesso uno sviluppo ottimale di botrite. Vendemmia terminata mercoledì 12 ottobre.

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

