



Rosso Rujno Venezia Giulia igt 2003

Merlot ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon
Selezione di Rosso Gravner
prodotto solo nelle migliori annate.
Fermentazione con le vinacce in tini aperti di rovere per 5 settimane con lieviti indigeni senza alcun controllo della temperatura. Affinamento in botti di rovere per 7 anni ed in bottiglia per 7 anni. Imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione.

Stagione asciutta, con poche 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. Vendemmia terminata venerdì 26 settembre.

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

