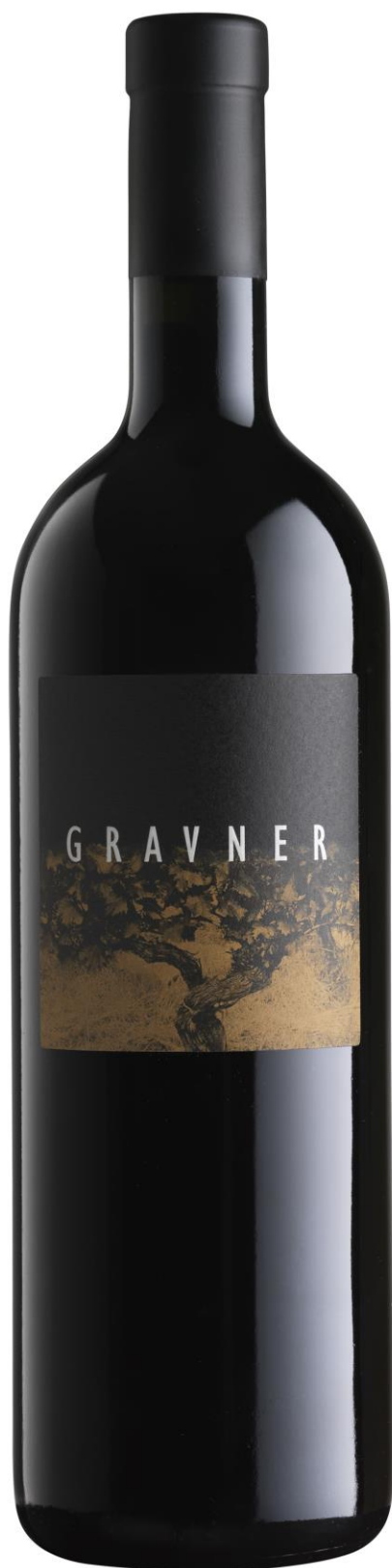




Rosso Gravner Venezia Giulia igt 2010

Merlot ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon della vigna piantata nei primi anni '60.

Fermentazione in anfore georgiane interrate con macerazione di oltre quattro settimane con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Affinato per 4 anni in botti di rovere di Slavonia ed imbottigliato con luna calante nel settembre 2014.

Estate e autunno con piogge frequenti, che hanno richiesto molta attenzione nella gestione dei vigneti e delle uve.

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

