



Rosso Breg Vino da tavola 2006

Da uve locali, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura inizia l'affinamento in botti di rovere per 4 anni. Imbottigliato senza chiarifica né filtrazioni, messo in vendita dopo ulteriori 10 anni di affinamento.

Annata da manuale, asciutta, con uve molto belle e sane senza botrite. Vendemmia terminata sabato 14 ottobre

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

