



Rosso Rujno Venezia Giulia igt 2007

Merlot ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon, prodotto solo nelle migliori annate. Fermentazione con le vinacce in qveveri georgini interrati con lieviti indigeni senza controllo della temperatura.

Affinamento in botti di rovere per 4 anni ed in bottiglia per 12 anni. Imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione.

Altra annata molto equilibrata, con precipitazioni moderate durante tutti i mesi estivi.

Vendemmia terminata mercoledì 25 settembre.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 12-18°C.



Indicazioni per lo smaltimento dei vuoti, verificare le disposizioni del proprio Comune

Le bottiglie Gravner sono composte dai seguenti materiali

BOTTIGLIA



Vetro marrone
GL 72

RACCOLTA VETRO

CAPSULA



Stagno
TIN 42

RACCOLTA ALLUMINIO

TAPPO



Sughero
FOR 51

RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA