



Rosso Breg Trevenezie igt 2009

Da uve locali, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrato, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura inizia l'affinamento in botti di rovere per 5 anni. Imbottigliato senza chiarifica né filtrazioni, messo in vendita dopo ulteriori 9 anni di affinamento.

Annata normale, asciutta, con qualche precipitazione in autunno che ha portato ad un modesto sviluppo di botrite.

Vendemmia terminata giovedì 12 novembre.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 18-20°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