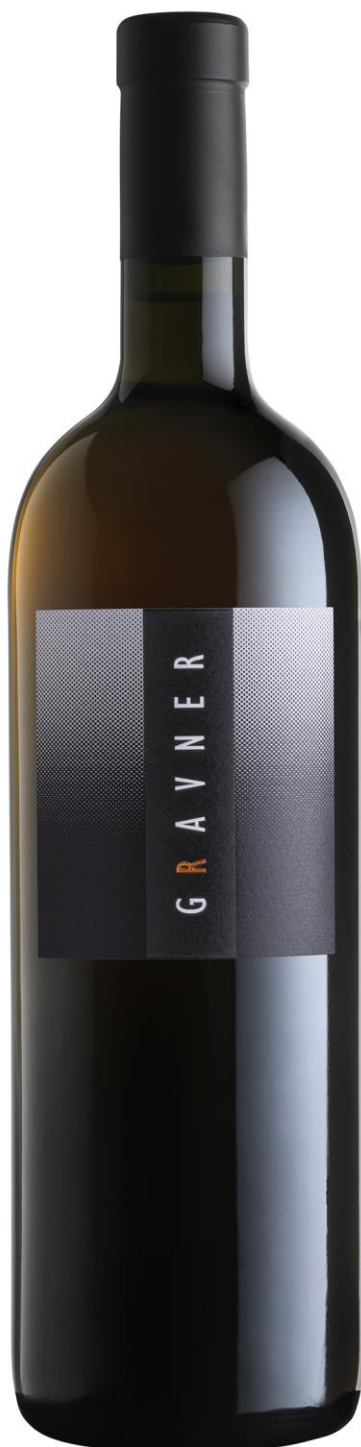


Bianco Sivi

Venezia Giulia igt

2011



La selezione di uve Pinot Grigio, dai vigneti Polje e Godenca, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura.

Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è rimasto per 6 anni.

Prima della vendita ha affinato ulteriori 7 anni in bottiglia.

Annata con poche piogge, che ha facilitato i lavori in vigna e la maturazione di uve sane, senza presenza di botrite. Vendemmia terminata venerdì 11 novembre. La selezione botritizzata è stata raccolta mercoledì 23 novembre.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 14-18°C.



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

Le bottiglie Gravner sono composte dai seguenti materiali	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
	 Vetro marrone GL 72 ↓ RACCOLTA VETRO	 Stagno TIN 42 ↓ RACCOLTA ALLUMINIO	 Sughero FOR 51 ↓ RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA