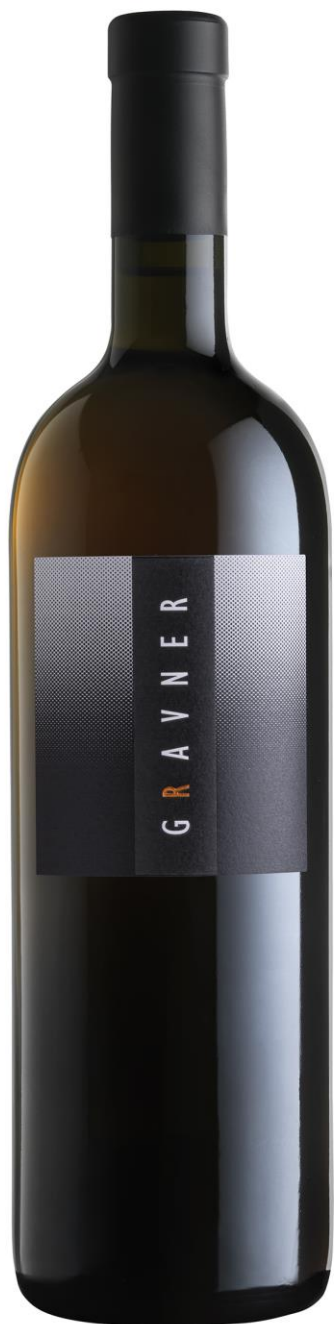


Sauvignon

Venezia Giulia igt

2011



La selezione di uve Sauvignon, del vigneto Pusca, 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. Imbottigliato senza chiarifica e filtrazione. 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	 Stagno TIN 42	 Sughero FOR 51
	RACCOLTA VETRO	RACCOLTA ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA