



Rosso Breg

Trevenezie

2010

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 11 anni di affinamento.

Estate e autunno con piogge frequenti, che hanno richiesto molta attenzione nella gestione dei vigneti e delle uve. Buona presenza di uve bottrizzate. Vendemmia terminata venerdì 15 novembre.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-20°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