

Rosso Rujno

Venezia Giulia igt

2009



Merlot ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon, prodotto solo nelle migliori annate. Fermentazione con le vinacce in qvevri georgiani interrati con lieviti indigeni e 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.

Annata normale, asciutta, con qualche precipitazione in autunno che ha portato ad un modesto sviluppo di botrite. Vendemmia terminata giovedì 12 novembre con la raccolta della selezione di uve botritizzate.

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
--	--	--	--