



Rosso Rujno

Venezia Giulia igt

2011

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

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	CAPSULA	TAPPO
	 Vetro marrone GL 72	 Stagno TIN 42	 Sughero FOR 51
	 RACCOLTA VETRO	 RACCOLTA ALLUMINIO	 RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA