



Rosso Breg Trevenezie igt 2011

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.

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