



Bianco Breg Venezia Giulia igt 2007

Da uve Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Riesling Italico. fermentato 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 almeno altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è rimasto per 6 anni.

Annata molto bella, di facile lavorazione, con lunghi periodi asciutti intervallati da piogge discrete. Uve sane e ben mature.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 12-18°C.

