



Bianco Breg Venezia Giulia igt 2009

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 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 bottrizzate.

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

