



Bianco Breg Venezia Giulia igt 2010

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 altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è rimasto per 6 anni.

Estate e autunno con piogge frequenti, che hanno richiesto molta attenzione nella gestione dei vigneti e delle uve. Buona presenza di uve bottrizzate. Vendemmia terminata venerdì 15 novembre.

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

