



Bianco Breg Venezia Giulia igt 2011

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.

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. La selezione botritizzata è stata raccolta mercoledì 23 novembre.

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

