



Bianco Breg Venezia Giulia igt 2012

Da uve Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Riesling Italico, fermentato con lunga macerazione in anfore georgiane interrato, 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.

Le frequenti piogge iniziate in primavera hanno caratterizzato anche l'estate e l'autunno. Vendemmia piovosa, terminata venerdì 2 novembre. Subito dopo il termine della raccolta sono stati espianati i vigneti di Sauvignon (Pusca), Pinot Grigio (Polje in Godenca) Chardonnay (Pusca in Godenca) e Riesling italico dando così termine alla produzione di Bianco Breg.

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

