



Bianco Sivi Venezia Giulia igt 2009

Da uve Pinto Grigio, fermentate 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 normale, asciutta, con qualche precipitazione in autunno che ha portato ad un modesto sviluppo di botrite.

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

