



Ribolla Venezia Giulia igt 2014

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

Fine estate piovosa con ottobre un po' più clemente che ha permesso di raccogliere uve con molta botrite. Vendemmia terminata lunedì 20 ottobre.

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

