



Rosso Breg Vino da tavola 2007

Da uve locali, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura inizia l'affinamento in botti di rovere per 5 anni. Imbottigliato senza chiarifica né filtrazioni, messo in vendita dopo ulteriori 9 anni di affinamento.

Annata molto bella, di facile lavorazione, con lunghi periodi asciutti intervallati da piogge discrete. Uve sane e ben mature. Vendemmia terminata martedì 25 settembre.

Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 18-20°C.

