



Rosso Breg Vino da tavola 2008

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 caratterizzata da piogge abbastanza frequenti, ma che ha prodotto uve molto belle. Vendemmia finita domenica 23 novembre.

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

