



Rosso Rujno Venezia Giulia igt 2005

Merlot ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon. Selezione di Rosso Gravner prodotto solo nelle migliori annate. Fermentazione con le vinacce in tini aperti di rovere per 5 settimane con lieviti indigeni senza alcun controllo della temperatura. Affinamento in botti di rovere per 4 anni ed in bottiglia per 12 anni. Imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione.

Altra annata molto equilibrata, con precipitazioni moderate durante tutti i mesi estivi; le piogge autunnali hanno permesso uno sviluppo ottimale di botrite. Vendemmia terminata mercoledì 12 ottobre.

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

