

Rosso Rujno

Venezia Giulia igt

2008



Merlot ed una piccola parte di Cabernet Sauvignon, prodotto solo nelle migliori annate. Fermentazione con le vinacce in qvevri georgiani interrati con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Affinamento in botti di rovere per 5 anni ed in bottiglia per 11 anni. Imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione.

Annata caratterizzata da piogge abbastanza frequenti, ma che ha prodotto uve molto belle; le precipitazioni autunnali hanno favorito lo sviluppo di botrite nobile. Vendemmia finita lunedì 27 ottobre.

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



Indicazioni per lo smaltimento dei vuoti, verificare le disposizioni del proprio Comune

Le bottiglie Gravner sono composte dai seguenti materiali	BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
	 Vetro marrone GL 72	 Stagno TIN 42	 Sughero FOR 51
	RACCOLTA VETRO	RACCOLTA ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA