



Ribolla Venezia Giulia igt 2013

Da uve Ribolla, fermentate con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, 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.

Annata molto piovosa, vendemmia terminata sabato 2 novembre.

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

