



Pinot Grigio Venezia Giulia igt 2006

Dalla selezione uve Pinot Grigio del vigneto Njiva fermentate in purezza con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Alla svinatura e la torchiatura fatte in aprile, è seguito un ulteriore periodo in anfora per altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è affinato per 6 anni. Consigliamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C.

