



VINO BIANCO

VINO BIANCO

13,00% ALCOL

2.300 BOTTIGLIE

Da una piccola vigna esposta a nord, su terreni ricchi di calcare, sabbia, silicati e limo, grappoli lasciati sotto foglia, per preservare freschezza.

I grappoli vengono diraspati e il mosto rimane in macerazione sulle bucce per 24/48 ore. Fermentazione e affinamento in anfore Tava fino a primavera inoltrata.

A causa del complesso sistema legale e burocratico del paese in cui viviamo, non possiamo rivelarvi le uve che concorrono alla produzione di questo vino. Se vuoi maggiori informazioni [clicca qui](#)



Per informazioni e-mail a:
commerciale@sette.wine

info@sette.wine
+39 380 3945151
+39 340 1002253