

Questo vino è prodotto da vitigni pregiati dei nostri territori. L'uva, raccolta a mano, fermenta solo con le bucce e i vinaccioli senza lieviti aggiunti e additivi. Il vino evolve in modo naturale riposando per 16 mesi in contenitori d'acciaio e 5 mesi in bottiglia, con aggiunta di modeste quantità di solfiti solo nella fase di travaso.

ARANCITELLO  
2022

Terre siciliane

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso

NON FILTRATO | NON CHIARIFICATO | NON STABILIZZATO

PRODOTTO IN ITALIA / PRODUCT OF ITALY  
CONTIENE SOLFITI / CONTAINS SULPHITES

E Kcal/100ml 73,00

INFO NUTRIZIONALI  
INGREDIENTI  
SMALTIMENTI

LOTTO n°L230224  
Imbottigliato da AG5180 IT  
per Azienda Agricola Timpe d'Arancio  
di Vinci Maria Audenzia  
Sambuca di Sicilia (AG) Italia  
[www.timpedarancio.it](http://www.timpedarancio.it)



NUTRITIONAL AND  
DISPOSAL  
INFO INGREDIENTS



PRODOTTO BIOLOGICO

Organismo di controllo Autorizzato  
dal MASAF IT-BIO-015  
Agricoltura italia  
Operatore controllato n. 133193



12,5%vol 750mle