

L'uva, raccolta a mano, fermenta con le bucce e i vinaccioli senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino evolve riposando per 10 mesi in anfora e 5 mesi in bottiglia, con aggiunta di modeste quantità di solfiti solo nelle fasi di travaso.

**INCOCCIATO
2023**

Sicilia

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
NERO D'AVOLA**

NON FILTRATO | NON CHIARIFICATO | NON STABILIZZATO

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

E Kcal/100ml 85,00

LOTTO n° TA01.24
Imbottigliato da TP7451- Santa
Ninfa (TP)- Italia per Azienda Agricola
Timpe d'Arancio di Vinci Michele
Sambuca di Sicilia (AG) Italia
www.timpedarancio.it

PRODOTTO BIOLOGICO



Organismo di controllo
Autorizzato dal MASAF
IT-BIO-006
Agricoltura Italia
Operatore controllato n. D56K

INFO NUTRIZIONALI
INGREDIENTI
SMALTIMENTI



NUTRITIONAL AND
DISPOSAL
INFO INGREDIENTS

14,5%vol 750mle

