

Nei nostri terreni non si usano pesticidi o prodotti sistemici. 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 13 mesi in contenitori d'acciaio e 5 mesi in bottiglia, con aggiunta di modeste quantità di solfiti solo nella fase di travaso.

**TIMPEALTE**

**2021**

**Terre siciliane**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**CATARRATTO BIANCO LUCIDO**

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

INGREDIENTI:  
UVA, METABISOLFITO  
DI POTASSIO

ENERGIA Kcal/100ml  
73,96

LOTTO n° CTR231122 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)

Raccolta differenziata - Verifica le disposizioni del comune

BOTTIGLIA - GL71  
VETRO

TAPPO - FOR51  
SUGHERO

CAPSULA - C/ALU90  
ALLUMINIO



**PRODOTTO BIOLOGICO**

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



**12,5%vol 750mle**