

**INDIGENO**  
WILD WINE

# Indigeno *Bianco*

Vino ottenuto dalla fermentazione spontanea di uve 100% trebbiano senza il controllo della temperatura e senza aggiunta di prodotti chimici. Le bucce rimangono a contatto per 8 giorni in tini aperti, quindi si esegue la svinatura e torchiatura e si trasferisce in contenitori di vetroresina dove affina sulle sue fecce per 8 mesi e avviene una decantazione naturale a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia.



<b>Area di produzione</b>	Abruzzo
<b>Le uve</b>	Trebbiano D'Abruzzo 100%
<b>Grado alcolico</b>	10.26% vol
<b>Acidità totale</b>	5,12 gr/lt
<b>Formato disponibile</b>	750 ml

RIMANI IN CONTATTO

STAY TUNED

[www.cantinaindigeno.com](http://www.cantinaindigeno.com)

