



# INDIGENO COCO

Vitigno

uve bianche

Vinificazione

diraspatura, 3 giorni di macerazione, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura senza solfiti aggiunti

Affinamento

6 mesi in vetroresina

Grado alcolico

11%

Formato disponibile

75 cl

**INDIGENO**

**COCÒ**

**VINO BIANCO** 75cl.e  
L. COCÒ/20  
Non contiene solfiti aggiunti

Lieviti indigeni • Non filtrato • Prodotto in Italia  
Prodotto e imbottigliato da Cantina Indigeno,  
Via Pompei 17, Torricella Sicura 64010 TE  
[cantinaindigeno.com](http://cantinaindigeno.com)

11 % Vol.