



INDIGENO CYBERNETIC

Vitigno	uve bianche
Vinificazione	diraspatura, 7 giorni di macerazione, fermentazione spontanea senza controllo della temperatura senza solfiti aggiunti
Affinamento	12 mesi in anfora cruda da 800 litri
Grado alcolico	10%
Formato disponibile	75 cl

INDIGENO

10 % Vol.

VINO ROSSO

75 cl e

L.CAB/19
Non contiene solfiti aggiunti

Lieviti indigeni • Non filtrato • Prodotto in Italia

Prodotto e imbottigliato da Cantina Indigeno,
Viale Brozzi 38, 64046 Montorio al Vomano TE

cantinaindigeno.com