

Bianco Alpino

still white wine



White natural wine
from spontaneous fermentation.

Old varieties of white and
aromatic grapes.

Raised pergola trentina.

Vineyard 20 years old.

Medium and calcareous soil.



“BIANCO ALPINO”
Affinamento in Damigiana
Vino Bianco

Da tre bianche di varietà locali vendemmiate
alla fine di ottobre
Gestione tradizionale del vigneto
Fermentazioni spontanee e lieviti indigeni
Chiarifica con il freddo invernale
Nessuna filtrazione
Affinamento in vetro da 54 Lt per quattro mesi
Zero solforosa aggiunta
in collaborazione con il consulente enoartigianale
Danilo Marcucci

Imbottigliato da: Matteo Furlani - Vigolo Vattaro - I



PRODOTTO IN ITALIA

L. 202015

CONTIENE SOLFITI

750ml e

12,5% vol