



In contact orange

Vif et énergique, avec une bouche riche parfaitement équilibrée par la fraîcheur du Garganega.

*Récolte manuelle à partir de mi octobre.
26 jours de macération en cuve béton.*

*Cépages : 100% Garganega
Alcool : 12%*

Vif et énergique, avec une bouche riche parfaitement équilibrée par la buvabilité du Garganega.
Vendanges manuelles à partir de la mi-octobre.
26 jours de macération en cuves béton.
Alcool : 11 %
Acidité totale : 5 g/l
Sucre résiduel : 0,6 g/l
SO2 : 58 mg/l

Volume	Conditionnement	Code EAN
75 cl	6	

