



Vino Allegro Bianco - Frizzante

Produzione annua di bottiglie: 5000

Raccolta: Fine settembre

Vinificazione: Diraspatura, macerazione per 1 settimana e sosta in acciaio inox, rifermentazione in autoclave e imbottigliamento.

Chiusura: tappo tecnico

Alcol: 12 % Vol

Acidità totale: 6 g/L

pH: 3.5

Colore: giallo paglierino intenso

