



## OLD STYLE

---



Trebbiano Macerato I.G.T.



Uve Trebbiano 100%



Macerazione 5 giorni sulle bucce, pressatura soffice al 6° giorno e fine fermentazione in tini di cemento.

*Maceration for 5 days on the skins, soft pressing on the 6th day and end fermentation in concrete vats.*



Al naso una parte esotica con note di frutta tropicale molto interessante.

*On the nose an exotic part with very interesting tropical fruit notes.*



L'etichetta si ispira all'installazione moderna presente nella nostra cantina.

*The label is inspired by the modern installation in our wine cellar.*



10°



13% Vol.



cl.75