



SERRACCHIO

Vermentino

COSTA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottenuto da uve Vermentino delle nostre vigne di Capalbio, Serracchio nasce da una vendemmia manuale e una vinificazione in acciaio, a cui segue un affinamento in bottiglia. Vino fresco e vivace dai profumi floreali e agrumati, con una sapidità spiccata e un'acidità bilanciata, perfetto da servire a 10°- 12°.

Ingredienti: Uva. Regolatori dell'acidità: acido tartarico, acido malico, acido lattico. Agenti Stabilizzanti: gomma arabica, carbossimetilcellulosa, poliaspartato di potassio. Può essere imbottigliato in atmosfera protettiva.
Conservanti: **Contiene solfiti / contains sulphites**

PRODOTTO IN ITALIA

IMBOTTIGLIATO DA:
Azienda Agraria Santa Lucia
Fonteblanda, Orbetello (GR) Italia.

VARIETÀ: 100% Vermentino

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
valori medi per 100 ml di prodotto	
Valore Energetico	330 Kj / 79 Kcal
Grassi di cui	0,0 g
· acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati di cui	0,0 g
· zuccheri	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

Per 100 ml: E = 330 kJ/79 kcal

750ml e

RACCOLTA DIFFERENZIATA		
Bottiglia	GL71	VETRO
Capsula	PVC3	PLASTICA
Capsula	PVC3	PLASTICA
Cartone	PAP20	CARTA
Tappo	FOR51	ORGANICO
Gabbietta	FE40	METALLO

Verifica la disposizione del tuo comune.
Separa le componenti e ricicla la confezione.



Azienda agricola semplice Almavà
Strada provinciale Valmarina, 22
Capalbio (GR), ITALIA

info@almava.it