

VORIA BIANCO

CATARRATTO

Varietà ·	Catarratto bianco
Fermentazione ·	Vasche di cemento
Acidità totale ·	6,6
Grado alcolico ·	11,5
Zuccheri residui ·	1,5 g/l
Solforosa totale ·	15 mg/l

Vino frizzante ottenuto da uve di Catarratto coltivate in regime biologico/biodinamico e raccolte a mano in piccole cassette. Rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto al vino base. Non filtrato e non degorgiato, con la presenza dei lieviti in bottiglia.



VORIA ROSÈ

PERRICONE

Varietà ·	Perricone
Fermentazione ·	Vasche di cemento
Acidità totale ·	6,2
Grado alcolico ·	12,5
Zuccheri residui ·	1,5 g/l
Solforosa totale ·	15 mg/l

Vino frizzante ottenuto da uve di Perricone coltivate in regime biologico/biodinamico e raccolte a mano in piccole cassette. Rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto al vino base. Non filtrato e non degorgiato, con la presenza dei lieviti in bottiglia.



VORIA ROSSO

PERRICONE

Varietà ·	Perricone bianco
Fermentazione ·	Vasche di cemento
Acidità totale ·	6,6
Grado alcolico ·	12,5
Zuccheri residui ·	1,5 g/l
Solforosa totale ·	15 mg/l

Vino frizzante ottenuto da uve di Perricone coltivate in regime biologico/biodinamico e raccolte a mano in piccole cassette. Rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto al vino base. Non filtrato e non degorgiato, con la presenza dei lieviti in bottiglia.

