



Fatti a mano

ALBA MARINA

ORANGE PET-NAT

Puro divertimento nel calice!

- ✓ **Uve:** Grillo
- ✓ 4 giorni di macerazione sulle bucce
- ✓ imbottigliato durante la fermentazione spontanea, che termina in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica



Colore dorato intenso, molto velato perché non sboccato, spuma lieve



Fragrante di frutta gialla ed erbe mediterranee, con un intenso finale di crosta di pane



Snello, morbido e sapido

Cos'è un pet-nat?

In francese significa "naturalmente frizzante" ed indica un vino mosso, imprevedibile, dalla personalità esuberante