

BOTTACCIO

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

Denominazione di Origine
Controllata

CONTENITORE

BOTTIGLIA

GL 71 - VETRO

TAPPO

FOR 51 - SUGHERO

CAPSULA

C/ALU90 - METALLO - ALLUMINIO

RACCOLTA DIFFERENZIATA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Imbottigliato nella zona di produzione
e integralmente prodotto
dall'Azienda Agricola De Antoniis Adele
Via Metella Nuova, 56
Sant'Omero - TE - ABRUZZO

 **PRODOTTO IN ITALIA**

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ml DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO 335KJ/80kcal



GRASSI 0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0 g

CARBOIDRATI 0 g
DI CUI ZUCCHERI 0 g

PROTEINE 0 g

SALE 0 g



CATEGORIA	Vino
INGREDIENTI	Uva (Materia prima), Solfiti (Conservanti e antiossidanti)
ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Bellante \ Campi, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	100% Montepulciano d'Abruzzo.
LEGENDA INGREDIENTI ALLERGENE	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappolinella terza decade di ottobre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	In rosso, pigiatura soffice con macerazione delle bucce per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso rubino con riflessi violacei intensi e persistente di amarena, frutti di bosco e toni vegetali. Al gusto mostra un buon corpo ed equilibrio tra tannini e morbidezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,50% vol.
CATEGORY	<i>Wine</i>
INGREDIENT	<i>Grapes (Raw material), Sulfites (Preservatives and antioxidants)</i>
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	Bellante's municipality – Campi's municipality - Teramo's Province – ABRUZZO.
VARIETES	100% Montepulciano d'Abruzzo.
INGREDIENT LIST ALLERGENS	
TRAINING SYSTEM	Vertical espalier with horizontal spurred line (guyot).
HARVEST	The grapes are picked by hand with severe grape selection, in late October.
VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION	Red maceration, gentle grape pressing and fermentation on the skins for 15 days.
MATURING	Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.
CHARACTERISTICS	Red ruby colour with purple reflex, strong, persistent black cherry, fruits of the forest and vegetables taste. On the palate it's full-bo- died, smooth and tannin.
SERVING TEMPERATURE	64° F.
ALCOHOLIC GRADATION	13,50% vol.