

FONTE MAGLIANO

ABRUZZO
PECORINO
DOC

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 \ Campli, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	Pecorino.
LEGENDA INGREDIENTI ALLERGENE	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera potatura guyot.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli prima decade di settembre
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Fermentazione a temperatura controllata a 15 - 22°C per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Giallo paglierino, bouquet complesso con note di fiori bianchi e ottima sapidità. Esprime un buon equilibrio ed una buona acidità che gli conferiscono buona freschezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	14,00 vol.
CATEGORY	Wine
INGREDIENT	Grapes (Raw material), Sulfites (Preservatives and antioxidants)
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	Bellante's municipality – Campli's municipality - Teramo's Province – ABRUZZO.
VARIETES	Pecorino.
INGREDIENT LIST ALLERGENS	
TRAINING SYSTEM	Vertical espalier structure with Guyot pruning system.
HARVEST	Manual harvest with selection of bunches first ten days of September.
VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION	Fermentation at 15 - 22° C controlled temperature for 15 days.
MATURING	Within steel barrels and aging in the bottle.
CHARACTERISTICS	Pale yellow, complex bouquet with notes of white flowers mix and good sapidity. Good balance between acidity and freshness.
SERVING TEMPERATURE	53°-57° F.
ALCOHOLIC GRADATION	14,00% vol.