

## DELINA

COLLI APRUTINI  
IGT  
PASSERINA

Indicazione Geografica  
Tipica

## 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 DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0 g 0 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g



<b>CATEGORIA</b>	Vino
<b>INGREDIENTI</b>	Uva (Materia prima), Solfiti (Conservanti e antiossidanti)
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Comuni di Bellante \ Campli, Teramo - Abruzzo.
<b>VITIGNI</b>	100% Passerina.
<b>LEGENDA INGREDIENTI ALLERGENE</b>	
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.
<b>VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA</b>	Fermentazione a temperatura controllata a 15°- 22° C per 15 giorni.
<b>MATURAZIONE</b>	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Giallo paglierino di notevole brillantezza, bouquet complesso con note di fiori di acacia e mela.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10°-12° C.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12,50% vol.

<b>CATEGORY</b>	<i>Wine</i>
<b>INGREDIENT</b>	<i>Grapes (Raw material), Sulfites (Preservatives and antioxidants)</i>
<b>GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA</b>	Bellante's municipality – Campli's municipality - Teramo's Province – ABRUZZO.
<b>VARIETES</b>	100% Passerina.
<b>INGREDIENT LIST ALLERGENS</b>	
<b>TRAINING SYSTEM</b>	Vertical espalier with horizontal spurred line (guyot).
<b>HARVERST</b>	The grapes are picked by hand, with severe grape selection, in late September.
<b>VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION</b>	Fermentation at 15°-22° controlled temperature for 15 days.
<b>MATURING</b>	Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.
<b>CHARACTERISTICS</b>	Pale yellow colour with lime green reflex. Intense fragrance of white flowers and well-balanced fresh on the palate.
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	50°-53° F.
<b>ALCOHOLIC GRADATION</b>	12,50% vol.