

LE COSTE

TREBBIANO
ABRUZZO
SUPERIORE

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 Antonii 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% Trebbiano d'Abruzzo.
LEGENDA INGREDIENTI ALLERGENE	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Fermentazione a temperatura controllata a 15°- 22° per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore giallo verdolino. Ha profumi intensi con note di fiori bianchi e gusto pieno fresco.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	12% 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	Trebbiano d'Abruzzo.
INGREDIENT LIST ALLERGENS	
TRAINING SYSTEM	Vertical espalier with horizontalspurred line (guyot).
HARVERST	The grapes are picked by hand, whith severe grape selection, in late September.
VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION	Fermentation at 15°-22° C controlled temperature for 15 days.
MATURING	Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.
CHARACTERISTICS	Pale yellow lime green. Intense fragrance of white flowers and well-balanced fresh on the palate.
SERVING TEMPERATURE	50°- 53° F.
ALCOHOLIC GRADATION	12% vol.