

## DE ANTONIIS

VINO SPUMANTE  
BRUT  
METODO CLASSICO  
MILLESIMATO

UVE MONTONICO  
E COCOCCIOLA

## 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



*De Antoniis*

WINE TO LOVE

[www.deantoniisvini.it](http://www.deantoniisvini.it)

BRUT | METODO CLASSICO | MILLESIMATO

*De Antoniis*

|   |   |
|---|---|
| <b>CATEGORIA</b>                              | Vino  |
| <b>INGREDIENTI</b>                            | Uva (Materia prima), Solfiti (Conservanti e antiossidanti)  |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>                     | Comuni di Bellante / Campi, Teramo - Abruzzo.   |
| <b>VITIGNI</b>                                | Uve Montonico e Cococciola  |
| <b>LEGENDA INGREDIENTI ALLERGENE</b>          |    |
| <b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>                 | Struttura verticale a spalliera potatura guyot.   |
| <b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>                     | Raccolta manuale con selezione dei grappoli prima decade di settembre .   |
| <b>VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA</b> | Macerazione delle bucce con mosto a 10°C per 24 ore. Estrazione totale del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 12 -15°C per 15 giorni.  |
| <b>MATURAZIONE</b>                            | In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.  |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>         | Giallo dorato, bouquet complesso con note di fiori bianchi e frutta gialla matura, ottima sapidità. Buon equilibrio tra acidità e sapidità supportate da un'ottima struttura fanno di questo vino un'espressione autentica di questo vitigno autoctono coltivato in un territorio del comune di Campi posto alle pendici dei monti gemelli con lo sguardo verso mare adriatico. |
| <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>                | a 14-16° C.   |
| <b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>                    | 14,00 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 – Campi's municipality - Teramo's Province – ABRUZZO.   |
| <b>VARIETES</b>                               | Pecorino's grape 100%.  |
| <b>INGREDIENT LIST ALLERGENS</b>              |    |
| <b>TRAINING SYSTEM</b>                        | Vertical espalier structure with Guyot pruning system.  |
| <b>HARVEST</b>                                | Manual harvest with selection of bunches first ten days of September.   |
| <b>VINIFICATION AND ALCOLIC FERMENTATION</b>  | Maceration of the skins with must at 10° C for 24 hours.  |
| <b>MATURING</b>                               | Within steel barrels and aging in the bottle.   |
| <b>CHARACTERISTICS</b>                        | Intense straw yellow, complex bouquet with notes. Good balance between acidity and flavor supported by an excellent structure make this wine an authentic expression of this autochthonous vine cultivated in a territory of the municipality of Campi placed on the slopes of the twin mountains with an eye towards the Adriatic sea.   |
| <b>SERVING TEMPERATURE</b>                    | 57°-60° F.  |
| <b>ALCOHOLIC GRADATION</b>                    | 14,00% vol.   |