

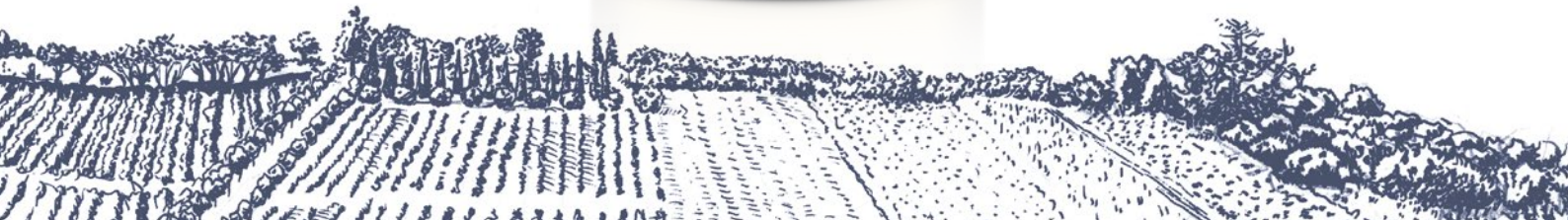


## TERRA D' ALIGI

*Nella nostra famiglia la vite,  
il vino, la terra, il lavoro sono valori  
che si tramandano da generazioni.  
Terra d'Aligi è la nostra terra.*

### Cococciola

*Terre di Chieti*  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



# COCOCCIOLA: LA RISCOPERTA

*Cococciola: rediscovery*

## VITIGNI

Cococciola 100%

## VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice. A temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox.

## AFFINAMENTO

Breve, in bottiglia.

## CARATTERISTICHE

### ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Delicato profumo floreale e agrumato. Lunga persistenza, freschezza, armonia tra sapidità e acidità, con finale leggermente amarognolo.

## GRAPE VARIETY

Cococciola 100%

## VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft crushing, fermentation in steel at controlled temperature.

## REFINING PROCESS

Short in bottle.

## ORGANOLEPTIC

### CHARACTERISTICS

Straw yellow colour with greenish reflections. Delicate floral and citrus nose. Long-lasting freshness with a harmonic balance of sapidity and acidity with a slightly bitterish finale.

