

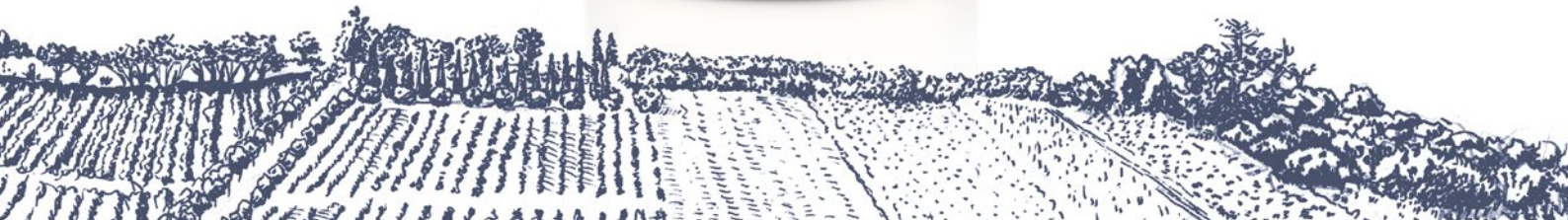


## TERRA D'ALIGI

*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.*

**Trebbiano  
d'Abruzzo**

DEDENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



# TREBBIANO D'ABRUZZO: LA SAPIDITÀ

*Trebbiano d'abruzzo: flavor*

## TIPOLOGIA

Trebbiano d'Abruzzo - DOC.

## VITIGNI

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

## VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

Breve in bottiglia.

## CARATTERISTICHE

### ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Delicate note floreali si fondono a ampi profumi di frutta fresca.

Di buona struttura, è sapido, morbido e persistente.

## TYOPOLOGY

Trebbiano d'Abruzzo - DOC.

## GRAPE VARIETY

Trebbiano d'Abruzzo 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 color. Delicate floral notes fuse in wide perfumes of fresh fruit. Of good structure, it is savory, soft and persistent.

