



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.*

**Montepulciano
d'Abruzzo**

DOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA: LA FRUTTOSITÀ

Montepulciano d'Abruzzo Riserva: fruity character

Il vino principe d'Abruzzo, padre di tutti i grandi rossi della nostra terra.

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

VITIGNI

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

VIGNETI

Nel cuore delle colline Frentane, allevati 50% a tendone e 50% a filari con 4000 viti/ettaro.

SUOLO

Argilloso e calcareo.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

12 mesi in serbatoi di acciaio inox e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

STILE

Un vino "riserva" maturo e armonioso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e sfumature granato. Aromi di frutta rossa matura con note speziate e nuances di frutti di bosco e liquirizia. Di ottima struttura, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

FORMATI

0,75L

The traditional wine of Abruzzo, the father of all the great reds of our territory.

TYOPOLOGY

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

GRAPE VARIETY

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

VINEYARDS

Of property, in the hills of Val di Sangro, 15 years of age tent grown and in rows.

GROUND

Clayey and chalky.

VINIFICATION

Long maceration on the skins at controlled temperature.

REFINING PROCESS

12 months in stainless steel tanks and 12 months in big barrels made of oak of Slavonia.

STYLE

A mature and harmonious reserve wine.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color with violet reflections and garnet shades. Aromas of ripe red fruit with spicy notes and nuances of berries and licorice. With excellent structure, elegant, balanced and long persistence.

SIZES

0,75L

