



# TERRE DI TREZZI

Bianco IGT Calabria

Ottenuto da uve Greco Bianco coltivate nei nostri vigneti di Strongoli con esposizione nord est. Dopo una moderna vinificazione a freddo ed un breve affinamento sur lies si ottiene questo vino dal colore paglierino, profumo fruttato intenso ed un gusto pieno, morbido e persistente. Si abbina egregiamente a primi piatti delicati, antipasti e piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio consigliata 10 - 12 °C**

**75 d**

*White IGT Calabria - Terre di Trezzi*

*Obtained from the white Greco grape cultivated from our vineyards in Strongoli with a north-easterly exposure. After a modern method of cold wine processing and a brief refinement "sur lies", results in this pale coloured, intensely fruity, full bodied, smooth and persistent wine. Excellent served with hors d'oeuvre, pasta and fish dishes.*

**Recommended serving temperature 10-12°C**

**75 d**

*Bianco IGT Calabria - Terre di Trezzi*

*Aus Greco-Bianco-Trauben gewonnen, die in unseren Weinbergen von Strongoli, nach Nordost ausgerichtet, gewachsen sind. Durch eine moderne kalte Weinbereitung und eine kurze Verfeinerung sur lies erhält man diesen strohfarbenen Wein von intensiv fruchtigem Duft und vollem, weichem und nachhaltigem Geschmack. Hervorragend für feine Hauptspeisen, Vorspeisen und Fischgerichte.*

**Am besten zu genießen bei 10-12° C.**

**75 d**