



2021 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Mit Gold gekrönt – sowohl der Wein als auch das Design

Beschreibung:

Der Dovizia stammt aus der neuen Topweinlinie des abruzzesischen Weinguts Novaripa. Das handverlesene Traubengut wird von Reben gewonnen, die in geschützten Parks mit hügeligen Bereichen wie auch Flächen in Strandnähe wachsen. Ebenso aufsehenerregend wie der von Mundus Vini mit Gold ausgezeichnete Wein ist seine Aufmachung. Das Verpackungsdesign hat bei der Prämierung durch die Organisation Vinitaly den ersten Platz erreicht.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Eine vielfältige Nase, die eine bezaubernde Vielfalt fruchtiger und röstartiger Aromen ausstrahlt: Aprikosen, Quitten und Zitronenzeste, sanft geröstetes Weissbrot und etwas Thymian, gekonnt miteinander verbunden. Am Gaumen sehr samtig und gleichzeitig frisch, nun ergänzen sich auch passende Zitrusnoten dazu, etwas weisser Pfeffer und Honig; sehr dynamisch bleibend bis ins anhaltende, ausdrucksstarke Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Abruzzen |
| Produzent: | Novaripa |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Zementtank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2031 |
| Rebsorte(n): | 100% Trebbiano |
| Artikelnummer: | 1147721 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Trebbiano |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2031 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Zementtank |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |