



## Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

L'or pour récompenser aussi bien le vin que son étiquette

### Beschreibung:

Le Dovizia fait partie de la nouvelle gamme de grands vins du domaine abruzzais Novaripa. Les raisins, vendangés à la main, proviennent de vignes cultivées dans des parcs protégés, aussi bien sur des coteaux qu'en bordure de littoral. L'étiquette de ce vin, médaillé d'or au concours Mundus Vini, est tout aussi remarquable, et s'est vu décerner la première place lors de la remise des prix organisée par Vinitaly.

### Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux nuances dorées. Nez profond aux belles notes de fruits jaunes à noyau, de coing, de pain blanc légèrement grillé et d'amandes. L'attaque douce fait place à de délicats arômes d'ananas et de melon, sur un soupçon de menthe citronnée et à nouveaux de magnifiques notes toastées; superbe fondant dans la finale persistante.

### Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Italie

**Produzent:** Novaripa

**Elevage:** 12 Mois en Cuve ciment

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0%

**A boire:** jusqu'en 2029

**Cépage(s):** 100% Trebbiano

**Artikelnummer:** 1147719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia  
Novaripa

|                     |                                                      |
|---------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                               |
| <b>Notation:</b>    | Luca Maroni 93/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Trebbiano                                       |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2029                                        |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                       |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Cuve ciment                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0%                                                |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés                          |