



2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Découverte des Abruzzes

Description:

Derrière la nouvelle gamme de vins Dovizia se cache le domaine abruzzais Novaripa. Vendangés à la main, les raisins de ce Montepulciano de corpulence modérée proviennent de vignes cultivées dans des parcs protégés, aussi bien sur des coteaux qu'en bordure de littoral. Il a été élevé dans de grands fûts de chêne et en barriques.

Note de dégustation:

Rouge pourpre, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez complexe rappelant les myrtilles et les mûres, sur des notes épicées de clou de girofle et de curry, mais aussi de moka et un souffle de fumée. Intense et expressif au palais, les arômes de baies se marient à merveille aux nuances toastées, sur une belle fraîcheur; beaucoup de corps et de longueur, tout en finesse dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Novaripa
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Montepulciano
Référence:	1147818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.