



2021 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

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

Description:

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.

Note de dégustation:

Jaune doré éclatant. Nez aux multiples facettes avec un magnifique diversité de notes fruitées et toastées: abricots, coings et zeste de citron, pain blanc légèrement grillé et un peu de thym. En bouche, à la fois très velouté et frais, avec maintenant de belles nuances d'agrumes, ainsi qu'un peu de poivre blanc et de miel; il reste très dynamique jusque dans la finale persistante et expressive.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Novaripa
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Trebbiano
Référence:	1147721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Trebbiano
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés