



## Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Oro sia per il vino che per l'etichetta

### **Beschreibung:**

Il Dovizia fa parte della nuova gamma di vini pregiati della tenuta Novaripa in Abruzzo. Le uve, raccolte a mano, provengono da vigneti coltivati in parchi protetti, sia in collina che lungo la costa. Altrettanto notevole è l'etichetta di questo vino, che ha vinto la medaglia d'oro al concorso Mundus Vini e si è aggiudicato il primo posto alla cerimonia di premiazione organizzata da Vinitaly.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo medio con riflessi dorati. Naso profondo con belle note di frutta a nocciolo giallo, mela cotogna, pane bianco leggermente tostato e mandorle. L'attacco morbido lascia spazio a delicati aromi di ananas e melone, su un accenno di menta al limone e ancora magnifiche note tostate; superba fusione nel finale persistente.

### **Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Novaripa

**Allevamento:** 12 Mesi in Vasca di cemento

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 100% Trebbiano

**Artikelnummer:** 1147719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Trebbiano d' Abruzzo DOC

Dovizia  
Novaripa

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Luca Maroni 93/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Trebbiano
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in Vasca di cemento
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi