



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 oro brillante. Naso sfaccettato con una magnifica diversità di note fruttate e tostate: albicocche, mele cotogne e scorza di limone, pane bianco leggermente tostato e una nota di timo. Al palato è molto vellutato e fresco, con belle sfumature di agrumi, pepe bianco e miele; rimane molto dinamico fino al finale persistente ed espressivo.

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 2031

Varietà d'uva: 100% Trebbiano

Artikelnummer: 1147721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Trebbiano
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi