



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Scoprire l'Abruzzo

Beschreibung:

Dietro la nuova gamma di vini Dovizia c'è l'azienda abruzzese Novaripa. Raccolte a mano, le uve di questo Montepulciano di medio corpo provengono da vigneti coltivati in parchi protetti, sia in collina che lungo la costa. La maturazione avviene in grandi botti di rovere e in barrique.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso complesso che ricorda mirtillo e more, con note speziate di chiodi di garofano e curry, oltre a moka e un accenno di fumo. Al palato è intenso ed espressivo, con aromi di frutti di bosco che si fondono perfettamente con sfumature tostate e una bella freschezza. Corposo e lungo, con un finale fine e persistente.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produttore: Novaripa

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Montepulciano

Artikelnummer: 1147818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.