



2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Scoprire l'Abruzzo

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi, che schiarisce leggermente verso il disco. Naso complesso che ricorda mirtilli 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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Abruzzo
Produttore:	Novaripa
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Numero di articolo:	1147818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.