



2019 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Oro sia per il vino che per l'etichetta

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

IT

Regione:

Abruzzo

Produttore:

Novaripa

Valutazioni:

Luca Maroni 93/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in Vasca di cemento

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

100% Trebbiano

Numero di articolo:

1147719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Origine:	IT
Valutazioni:	Luca Maroni 93/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Trebbiano
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi