



2020 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Coronati d'oro - sia il vino che il design

Descrizione del vino:

Il Dovizia proviene dalla linea di vini di punta della cantina abruzzese Novaripa. Le uve raccolte a mano sono ottenute da vitigni che crescono in parchi protetti e in zone collinari come le aree vicine alla spiaggia. Altrettanto sensazionale del vino premiato con l'oro da Mundus Vini è la sua presentazione: il design della confezione è stato premiato con il primo posto dall'organizzazione Vinitaly.

Nota di degustazione:

Giallo medio, centro dorato. Il bouquet espressivo si sviluppa gradualmente nel bicchiere: Note agrumate e un delicato profumo floreale, seguito da pane bianco tostato. Al palato ha una struttura molto fine, note di albicocca e ananas, anche un po' di miele di fiori, molto denso e con una splendida bevibilità, avvolto da sottili ma strutturanti sapori tostati; una grande fusione nel lungo finale. Un Trebbiano eccezionale con un finale elegante.

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:	Italia
Regione:	Abruzzo
Produttore:	Novaripa
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Trebbiano
Numero di articolo:	1147720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Trebbiano
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi