



Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Mit Gold gekrönt – sowohl der Wein als auch das Design

Beschreibung:

Der Dovizia stammt aus der neuen Topweininie des abruzzesischen Weinguts Novaripa. Das handverlesene Traubengut wird von Reben gewonnen, die in geschützten Pärken mit hügeligen Bereichen wie auch Flächen in Strandnähe wachsen. Ebenso aufsehenerregend wie der von Mundus Vini mit Gold ausgezeichnete Wein ist seine Aufmachung. Das Verpackungsdesign hat bei der Prämierung durch die Organisation Vinitaly den ersten Platz erreicht.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb. Eine vielfältige Nase, die eine bezaubernde Vielfalt fruchtiger und röstartiger Aromen ausstrahlt: Aprikosen, Quitten und Zitronenzeste, sanft geröstetes Weißbrot und etwas Thymian, gekonnt miteinander verbunden. Am Gaumen sehr samtig und gleichzeitig frisch, nun ergänzen sich auch passende Zitrusnoten dazu, etwas weißer Pfeffer und Honig; sehr dynamisch bleibend bis ins anhaltende, ausdrucksstarke Finale.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Novaripa
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Trebbiano
Artikelnummer:	1147721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Trebbiano d´Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Trebbiano
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.