



2020 Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

L'or pour récompenser aussi bien le vin que son étiquette

Description:

Le Dovizia fait partie de la nouvelle gamme de grands vins du domaine abruzzais Novaripa. Les raisins, vendangés à la main, proviennent de vignes cultivées dans des parcs protégés, aussi bien sur des coteaux qu'en bordure de littoral. L'étiquette de ce vin, médaillé d'or au concours Mundus Vini, est tout aussi remarquable, et s'est vu décerner la première place lors de la remise des prix organisée par Vinitaly.

Note de dégustation:

Jaune moyen, centre doré. Le bouquet expressif se développe peu à peu avec des notes d'agrumes et un délicat parfum de fleurs, sur une touche de pain blanc grillé. Bouche ciselée aux arômes d'abricot et d'ananas, avec un peu de miel de fleurs, très dense et d'une superbe fluidité, les discrètes nuances toastées apportent de la structure; magnifique fondant dans la longue finale. Un trebbiano exceptionnel tout en élégance.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Abruzzes
Producteur:	Novaripa
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Trebbiano
Référence:	1147720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Origine:	Italie
Notation(s):	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Trebbiano
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés