



## 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:

Italia

### Regione:

Abruzzo

### Produttore:

Novaripa

### Valutazioni:

Luca Maroni 93/100, 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

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