



## 2021 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:

Colore giallo oro brillante. Un naso variegato che irradia un'incantevole varietà di aromi fruttati e tostati: albicocche, mele cotogne e scorza di limone, pane bianco delicatamente tostato e un po' di timo, sapientemente combinati. Al palato è molto vellutato e allo stesso tempo fresco, ora completato da note agrumate, pepe bianco e miele; rimane molto dinamico fino al finale persistente ed espressivo.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Abruzzo
<b>Produttore:</b>	Novaripa
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Vasca di cemento
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Trebbiano
<b>Numero di articolo:</b>	1147721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Trebbiano d'Abruzzo DOC

Dovizia  
Novaripa

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Trebbiano
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<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