



NOVANTACEPPI APPASSIMENTO PUGLIA IGT

2023 | 0,75 l

CHARAKTER

Rubinroter vollmundiger Wein aus dem Anbaugebiet Apulien. Ein Teil der Trauben wird im Appassimento-Stil vor der Weinzubereitung am Rebstock getrocknet. Dadurch erhält der Wein seine besonders kräftige Struktur und seinen einzigartigen Charakter. Aromen von reifen Walderdbeeren, Bitterschokolade und Vanille, paßt zu mediterranen Schmorgerichten und reifem Käse.

FARBNUANCE

leuchtendes Rubinrot

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Puglia

GESCHMACK

Halbtrocken

REBSORTE(N)

gewonnen aus getrockneten Primitivo-Trauben

SERVIERVORSCHLAG

Rinder- und Lamnbraten,
reife Käsesorten

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 10,7 g/l | 6,0 g/l

AUSBAU

im Stahltank ausgebaut

TRINKTEMPERATUR

16 - 18 °C

MARKE | PRODUZENT

Novantaceppi

Latentia Winery SPA - LATERZA - ITALIA

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81242