



Art.-Nr. 81242

NOVANTACEPPI APPASSIMENTO PUGLIA IGT

2024 | 0,75 l
CHARAKTÉR

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

GESCHMACK

Halbtrocken

SERVIERVORSCHLAG

Rinder- und Lamnbraten,
reife Käsesorten

AUSBAU

im Stahltank ausgebaut

MARKE | PRODUZENT

Novantaceppi

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Puglia

REBSORTE(N)

gewonnen aus
getrockneten Primitivo-
Trauben

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

14,5 % vol | 9,4 g/l | 5,2 g/
l

TRINKTEMPERATUR

16 - 18 °C

Latentia Winery SPA - LATERZA - ITALIA

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

Enthält Sulfite