



Art.-Nr. 81242

## NOVANTACEPPI APPASSIMENTO PUGLIA IGT

2024 | 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

### 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