



# NOVANTACEPPI APPASSIMENTO PUGLIA IGT

2024 | 0,75 |

#### **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 udn Vanille, paßt zu mediterranen Schmorgerichten und reifem Käse.

#### **FARBNUANCE**

leuchtendes Rubinrot

# **GESCHMACK**

Halbtrocken

# **SERVIERVORSCHLAG**

Rinder- und Lammbraten, 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

Art.-Nr. 81242