

Novantaceppi é uma linha de vinhos de alma italiana, nascida no coração da sua própria terra. O nome celebra as 90 videiras originais que deram início a este projeto — um tributo às raízes profundas que se estendem entre as brisas do mar Jônico e as imponentes falésias banhadas pelo Adriático.

Cada garrafa reflete a essência do sul da Itália: a força do sol mediterrâneo, o caráter vibrante das colinas da Apúlia e a tradição que transforma o tempo em elegância. O resultado é um vinho expressivo e envolvente, em que notas de frutas vermelhas, couro e especiarias se entrelaçam com um toque sutil de baunilha e canela.

Com estrutura e equilíbrio, o Novantaceppi Primitivo revela o melhor da sua origem — intenso, generoso e autêntico. Um vinho que homenageia a herança italiana em cada taça, criado para acompanhar os momentos que pedem sabor e emoção.



Teor Alcoólico
13,5% Vol.



Açúcar Residual
Meio seco



Uvas
Primitivo mín. 85% Variedades elegíveis máx. 15%



Notas
Granada Vermelho de intensidade média, frutas vermelhas, couro, baunilha, canela e pimenta preta, complexo e equilibrado



Harmonização
Pratos de caça e terra, carnes vermelhas e queijos curados



Temperatura de Serviço
Para ser servido a 18/20° C

| CÓD. | DESCRIÇÃO | CÓD. DE BARRAS | CÓD. DE BARRAS CX | |
|---------|--|----------------|--|-------------|
| 31942 | VINHO ITA TINTO PRIMITIVO NOVANTACEPPI | 8051566562466 | 8051566562473 | |
| QTD. CX | DIMENSÕES DA CX | PESO CX | PALETIZAÇÃO | PESO PALLET |
| 6 Unid. | 31 x 24,2 x 16,3 cm | 7,69 kg | 30 Garrafas: 21 caixas x 5 camadas (105 cx.) | 827,50 kg |