

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



Italiano



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