



92/100 SU GUIDA



## CORÉ NEGROAMARO ROSATO I.G.P. SALENTO

È il vino di una notte, che la mattina esce dal tino ed è pronto a porgere il suo calice rosa corallo intenso e brillante, il suo profumo elegante di frutta matura, con note di rosa selvatica, che ritroviamo nel gusto fresco ed armonico. Il nome di questo rosè celebra la marchesa Luisa Casati Stampa, detta Coré, una delle amanti preferite da Gabriele D'Annunzio.

**Vitigno:** Negroamaro 100%  
**Gradazione alcolica:** 12%  
**Zona di produzione:** Brindisi, Salento - Italia  
**Tipo di terreno:** argilloso e sabbioso  
**Resa per pianta:** 1 kg  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Anno di impianto:** 1995  
**Vendemmia:** seconda metà di settembre con raccolta manuale  
**Vinificazione:** che privilegia l'utilizzo della parte più nobile ovvero della lacrima che è "il mosto che geme dalle uve mature appena raccolte". Così lo definiva, nel lontano 1549, Sante Lancerio bottigliere del Papa Paolo III Farnese. Da allora poco è cambiato, tranne la tecnologia che consente la lavorazione a temperatura controllata e la fermentazione con lieviti selezionati  
**Affinamento:** circa tre mesi in bottiglia  
**Produzione annuale:** circa 30.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 12° C

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
**Colore:** rosa corallo intenso e brillante  
**Profumo:** elegante e che porge note di frutta di bosco matura con note di fiore selvatico  
**Sapore:** fresco ed armonico, pieno ed equilibrato in cui la frutta rossa trova conferma  
**Abbinamento gastronomico:** zucchine fritte su salsa al pomodoro, crostini con patè di pomodori secchi, risotto con asparagi e gamberetti, zuppa di lenticchie  
**Capacità di invecchiamento:** da bere giovane  
**Premi:** vedi retro

*It is the wine of one night, which comes out of the vat in the morning and is ready to offer its intense and bright coral pink, its elegant ripe fruit aroma with notes of wild rose, which we also find in its fresh and harmonious taste. The name of this rosè celebrates the Marquise Luisa Casati Stampa, called Coré, one of Gabriele D'Annunzio's favorite lovers.*

**Grape variety:** Negroamaro 100%  
**Alcohol content:** 12%  
**Production area:** Brindisi, Salento - Italy  
**Soil type:** clayey and sandy  
**Training system:** espalier  
**Yield per plant:** 1 kg  
**Planting year:** 1995  
**Harvest:** handpicking in the second half of September  
**Vinification:** it is used the noblest part or the tear or "the must moaning from the freshly harvested ripe grapes". This is how Sante Lancerio, bottler of Pope Paolo III Farnese, defined it back in 1549. Since then little has changed, apart from the technology that allows the processing at controlled temperature and the fermentation with selected yeasts  
**Aging:** about 3 months in the bottle  
**Annual production:** about 30,000 bottles  
**Serving temperature:** 12°C

**TASTING NOTES**  
**Color:** intense and bright coral pink  
**Nose:** elegant, with ripe berries and wild flower notes  
**Palate:** fresh and harmonic, full and well-balanced, distinctive red fruits  
**Food pairing:** fried zucchinis with tomato sauce, crostini with dried tomato pâté, risotto with asparagus and shrimps, lentil soup  
**Cellaring:** to drink when young  
**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI