



93/100 SU GUIDA



DOUBLE GOLD MEDAL
GOLD MEDAL



91 / 100



DON ANTONIO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

È il risultato di una sperimentazione che l'enologo e Senatore Antonio Michele Coppi, fondatore della dinastia dei vini Coppi, ha voluto realizzare con le sue uve più pregiate. Stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti che il vino porge nel calice, caldo, eppure grandemente morbido e armonioso

It is the result of an experiment that the oenologist Senator Antonio Michele Coppi, founder of the Coppi Wines dynasty, carried out with its finest grapes. Amazing is the richness of its fruits, poured with the wine in the glass, warm, yet very soft and harmonious.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 14,50%
Zona di produzione: contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.

Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: reimpiantata negli anni '90, laddove c'era già la vigna dai primi del 1900

Vendemmia: nella prima metà di settembre in vigne di proprietà aziendale e con uve raccolte a mano in cassette dopo un'attenta selezione dei grappoli

Vinificazione: con una tecnica innovativa che prevede da un lato la macerazione carbonica per circa 7-8 giorni, dall'altro la fermentazione malolattica svolta in botti di rovere di Slavonia da 100 hl

Affinamento: avviene nelle stesse botti di rovere di Slavonia per 6 mesi, cui fa seguito almeno 1 anno trascorso a riposare in bottiglia

Produzione annuale: circa 50.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 14.50%
Production area: contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia

Soil type: chalky and clayey hills
Training system: espalier

Yield per plant: approximately from 1 to 4 kg
Planting year: replanted in the 90s, where there already was a vineyard since the early 1900's

Harvest: in the first half of September, family grapes handpicked in cases after an attentive grapes bunch selection
Vinification: with an innovative technique that involves carbonic maceration for about 7-8 days, followed by the malolactic fermentation in 100 hl Slavonian oak barrels

Aging: in the same Slavonian oak barrels for 6 months, followed by at least 1 year in the bottle
Annual production: about 50,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20 °C

Annual production: about 50,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20 °C

TASTING NOTES

Color: deep and bright purplish red
Nose: quite intense and persistent, fine, astonishing for the richness of its fruits and the clarity of its aroma, in which can be clearly distinguished the spicy nuances extracted with oenological ability from the oak and those naturally contained in the grapes
Palate: warm yet gradually soft and harmonious, in which the tannin is effectively controlled, the acidity supports and mainly is freshness and fragrance for its wonderful aroma, sapid, medium-bodied, rather intense and persistent

Food pairing: baked lasagna, saffron risotto by Chef Gualtiero Marchesi, roasted turkey, Canadian soup with cheddar cheese

Ccellaring: over 10 years, if properly stored

Awards: see on the back

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, brillante e fitto
Profumo: abbastanza intenso e persistente, fine, che stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti, la pulizia del profumo in cui si sente miscelata con grande dovizia enologica la vena delle spezie desunta dal rovere e quella propria dell'uva

Sapore: caldo eppure gradatamente morbido e armonioso, in cui il tannino è efficacemente controllato, l'acidità supporta ed è soprattutto freschezza e fragranza per la sua stupenda mole olfattiva, sapido, abbastanza corposo, piuttosto intenso e persistente

Abbinamento gastronomico: dai grandi piatti della tradizione italiana, come le lasagne al forno, il risotto allo zafferano di Gualtiero Marchesi, l'arrosto di tacchino fino alla zuppa canadese di formaggio cheddar

Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato

Premi: vedi retro



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI