



92/100 SU GUIDA



## PELLIROSSO NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

Racconta con lo stile inconfondibile dei vini Coppi, basato su un'attenta cura in vigna, il vitigno simbolo del Salento che fa del fruttato avvolgente la sua carta vincente, in armonico abbinamento con piatti di terra. Il nome si riferisce alla consistenza della buccia delle uve Negroamaro.

**Vitigno:** Negroamaro 100%

**Gradazione alcolica:** 13%

**Zona di produzione:**

Brindisi, Salento - Italia

**Tipo di terreno:** argilloso e limoso

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa

**Anno di impianto:** 1995

**Vendemmia:** nella seconda metà

di settembre con raccolta manuale

**Vinificazione:** rispetta ed esalta le

caratteristiche delle uve Negroamaro,

le quali possono così esprimersi con la

loro struttura tannica e con più colore,

attraverso la macerazione

sulle bucce. Ogni passaggio

avviene a temperatura controllata

**Affinamento:** per almeno 6 mesi

in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia

prima della commercializzazione

**Produzione annuale:**

circa 100.000 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** intensamente rosso

con una tonalità brillante

**Profumo:** finemente aromatico

e col caratteristico fruttato del vitigno

in cui si riconoscono i piccoli frutti

a bacca nera, persistente

**Sapore:** secco, pieno, abbastanza

morbido, sapido ed equilibrato

**Abbinamento gastronomico:**

cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli

neri, carne alla brace, ciceri e tria

**Capacità di invecchiamento:**

fino a 10 anni

se conservato correttamente

**Premi:** vedi retro

*Thanks to a meticulous care in the vineyard, this symbolic vine of Salento, with its unique enveloping fruitiness, perfectly pairs with land dishes and recounts the distinctive style of Coppi wines. The name refers to the consistency of the skin of the Negroamaro grapes.*

**Grape variety:** Negroamaro 100%

**Alcohol content:** 13%

**Production area:**

Brindisi, Salento - Italy

**Soil type:** clayey and silty

**Training system:** espalier

**Yield per plant:**

from 1 to 4 kg approximately

**Planting year:** 1995

**Harvest:** manual harvesting in the

second half of September

**Vinification:** respects and enhances the

characteristics of Negroamaro grapes,

which can thus express themselves with

their tannic structure and with more

color, through maceration on the skins.

Each step takes place

at controlled temperature

**Aging:** for at least 6 months

in steel tanks and another

6 months in bottle before marketing

**Annual production:**

about 100,000 bottles

**Serving temperature:** 18 - 20° C

### TASTING NOTES

**Color:** intense and bright red

**Nose:** persistent, finely aromatic

and fruity hints of black berries, typical

of this vine.

**Palate:** dry, full, quite soft,

sapid, and balanced

**Food pairing:** braised red cabbage,

black bean soup, grilled meat,

"ciceri and tria".

**Cellaring:** up to 10 years,

if stored properly

**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI