



94/100 SU GUIDA



93 /100

## SENATORE PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE

È dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, lungimirante fondatore della Casa Vinicola Coppi nonché enologo, che ama e conosce profondamente il territorio della Murgia barese dei trulli di cui questo vitigno è una delle più nobili espressioni.

*It is dedicated to Senator Antonio Michele Coppi, farsighted founder of Coppi winery as well as winemaker, who loves and deeply knows the territory of the Murgia dei Trulli of Bari, of which this vine is one of its noblest expressions.*

**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Gradazione alcolica:** 13,50%  
**Zona di produzione:** contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.

**Tipo di terreno:** calcareo e argilloso su rilievi collinari  
**Sistema di allevamento:** alberello  
**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa  
**Anno di impianto:** 1990  
**Vendemmia:** raccolta a mano da uve di produzione aziendale nella prima decade di settembre  
**Vinificazione:** in cantina le uve vengono ancora attentamente selezionate, quindi pigiate, diraspate e inviate nei vinificatori.

La fermentazione alcolica sulle bucce permette l'estrazione di tutte le pregevoli sostanze in esse contenute: dal fruttato ai polifenoli, fino ai tannini. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata. Una volta separate le vinacce, il vino va in serbatoi di acciaio  
**Affinamento:** senza fretta i n botti di rovere di Slavonia da 50 hl di secondo passaggio, per una durata di circa 12 mesi  
**Produzione annuale:** circa 30.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

**Grape variety:** Primitivo 100%  
**Alcohol content:** 13,50%  
**Production area:** contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia  
**Soil type:** chalky and clayey hills  
**Training system:** bush vine  
**Yield per plant:** approximately from 1 to 4 kg  
**Planting year:** 1990  
**Harvest:** handpicked family grapes, during the first ten days of September  
**Vinification:** the grapes are carefully selected in the cellar, crushed, de-stemmed, and put in fermenters. The alcoholic fermentation on the skins allows the extraction of all their precious substances: fruity aromas, polyphenols, tannins... Each step takes place at controlled temperature. After separating the pomaces, the wine is moved in steel tanks  
**Aging:** slowly in 50 hl second-passive Slavonian oak barrels, for about 12 months  
**Annual production:** about 30,000 bottles.  
**Serving temperature:** 18 - 20° C

### TASTING NOTES

**Color:** intense red with purplish nuances  
**Nose:** quite intense and persistent, fine and mildly spicy  
**Palate:** dry, warm, soft, quite tannic and sapid  
**Food pairing:** meat and eggplants moussaka, soy sauce marinated chicken, onion soup, toasted bread with lard, parmesan cheese  
**Cellaring:** over 15 years, if stored properly  
**Awards:** see on the back

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso con tonalità violacee  
**Profumo:** abbastanza intenso e persistente, fine e lievemente speziato  
**Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido  
**Abbinamento gastronomico:** mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini di pane con il lardo, parmigiano reggiano  
**Capacità di invecchiamento:** oltre 15 anni se conservato correttamente  
**Premi:** vedi retro



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI