



92/100 SU GUIDA



## SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Nel calice si ammanta di un rosso vivace e brillante, vellutato al palato e che invita a tavola piatti succulenti. Prende il nome da Riccardo Siniscalco, feudatario normanno del castello di Gioia del Colle.

**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Gradazione alcolica:** 14.00%  
**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

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso violaceo, con riflessi arancioni  
**Profumo:** vinoso, intenso e persistente, stupisce immediatamente per a ricchezza dei suoi frutti, con particolare accenni alle drupacee scure  
**Sapore:** morbido e armonioso, tendente al vellutato, con sentori propri del passaggio in legno  
**Abbinamento gastronomico:** ideale abbinamento con carni alla brace, cacciagione e piatti speziati.  
**Capacità di invecchiamento:** oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato

*In the glass is mantled with a bright and vivid red color, velvety on the palate, perfectly matches succulent dishes. It takes its name from Riccardo Siniscalco, a Norman feudal lord of the castle in the town of Gioia del Colle.*

**Grape variety:** Primitivo 100%  
**Alcohol content:** 13,5%  
**Production area:** contrada Serri, Turi (BA), Puglia - Italy  
**Soil type:** calcareous, typical of the "Murgia dei Trulli" area  
**Training system:** espalier  
**Yield per plant:** approximately from 1 to 4 kg  
**Planting year:** 1990  
**Harvest:** in the first ten days of September

**Vinification:** alcoholic fermentation at controlled temperature, followed by complete malolactic fermentation, obtaining a wine velvety on the palate and more stable over time  
**Aging:** for about 6 months in steel tanks and at least 10 months in the bottle  
**Annual production:** about 130,000 bottles  
**Serving temperature:** 18 - 20° C

### TASTING NOTES

**Color:** vivid, bright red  
**Nose:** quite intense and persistent, fruity with black berries hints  
**Palate:** dry, soft, quite fresh and tannic, sapid, good bodied and full  
**Food pairing:** baked ham in bread crust, little meatballs with cream sauce, sausage and potatoes, game, cured meats, and aged cheeses  
**Cellaring:** up to 10 years, if stored properly  
**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI