



GRAND GOLD  
MEDAL VINITALY

94/100 SU GUIDA



Luca Maroni

## VANITOSO PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE - RISERVA

È l'emozione di un vino che già nel calice ha un suono cristallino e invitante, ammalia allo sguardo, coinvolge con un ampio corredo olfattivo, all'assaggio, invita a nuovi sorsi. È il più premiato ed amato della pregiata collezione dei vini Coppi, quindi Vanitoso di natura...

**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Gradazione alcolica:** 14%  
**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 dall'inizio del 1900  
**Vendemmia:** nella prima metà di settembre, a mano, da uve di produzione aziendale con rigorosa selezione dei grappoli in vigna  
**Vinificazione:** con altrettanta attenzione l'uva è verificata e nuovamente selezionata in cantina, dove viene pigiata e diraspata, inviata in vinificatori per la fermentazione alcolica sulle bucce. In questo delicato passaggio il vino esprime le sostanze contenute nelle bucce come il fruttato, i polifenoli ed i tannini, che contribuiranno a costruire l'affabulazione nel calice. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata  
**Affinamento:** in fusti di rovere da 60 hl per 18 mesi e carati da 225 l per 6 mesi  
**Produzione annuale:** solamente nelle annate eccellenti, si decide di produrre la Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. e, al momento, sono disponibili le annate 1999, 2001, 2007, 2009 ed è stata già selezionata la 2015  
**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento

**Profumo:** intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi amabilmente col passare del tempo

**Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, con un gusto finale piacevolmente sottile ed elegante, con un gradevole ritorno della speziatura, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento

**Abbinamento gastronomico:** spaghetti alla amatriciana piccanti, lasagne al ragout e besciamella, anatra alla pechinese, coniglio brasato

**Capacità di invecchiamento:** molto longevo, ben oltre 15 anni se conservato correttamente

**Premi:** vedi retro

*The emotion of a wine that, already in the glass, reveals a crystalline and pleasing sound, charms the eye, captivates with its wide olfactory range, and, tasting it, one sip leads to another. It is the most awarded and beloved of the precious Coppi Wines collection, therefore Vanitoso ("vain") by nature.*

**Grape variety:** Primitivo 100%  
**Alcohol content:** 14%  
**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:** family grapes handpicked in the first half of September, with an attentive grapes bunch selection in the vineyard  
**Vinification:** with the same attention the grapes are checked and reselected in the cellar, where they are crushed and destemmed, and sent to fermenters for alcoholic fermentation on the skins. In this delicate phase, the wine expresses the substances contained in the skins, such as its fruitiness, polyphenols, and tannins, contributing to the creation of a delightful journey in the glass. Each step takes place at a controlled temperature  
**Aging:** in 60 hl oak casks for 18 months and 225 l barriques for 6 months  
**Annual production:** Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. is only produced in excellent years: currently vintages 1999, 2001, 2007, 2009 are available and vintage 2015 has already been selected  
**Serving temperature:** 18 - 20° C

### TASTING NOTES

**Color:** purplish red, bright and vivid, which turns to orange nuances with aging

**Nose:** intense, persistent, fine, of ripe red fruits, quite spicy, ample, will pleasantly enrich over time

**Palate:** dry, warm, soft, quite tannic, sapid, full-bodied, balanced, intense, persistent, with a subtle and elegant final taste, a pleasantly spicy aftertaste, harmonious, becoming more velvety with aging

**Food pairing:** spaghetti with spicy Amatriciana sauce, lasagna with ragout and béchamel, Beijing duck, braised rabbit

**Cellaring:** long-lived, over 15 years if stored properly

**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI