



93/100 SU GUIDA



DOUBLE GOLD MEDAL
GOLD MEDAL



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

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

C O P P I

DON ANTONIO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2017 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>93/100 in Luca Maroni's</i> <i>Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2017 Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>Three Glasses in Gambero Rosso 2020</i>
Annata 2016 90/100 sulla Guida "5 Stars 2019" di Vinitaly International	<i>Vintage 2016</i> <i>90/100 in "5 stars 2019" wine guide</i> <i>of Vinitaly International of the Best Italian Wines</i>
Annata 2016 Due Bicchieri Rosso del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>Two Glasses Red in Gambero Rosso 2019</i>
Annata 2016 "Eccellenza" nella Guida Vitae AIS 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>"Excellence" wine in Vitae winebook AIS 2019</i>
Annata 2016 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2019</i>
Annata 2015 89 punti Wine Spectator	<i>Vintage 2015</i> <i>89 points Wine Spectator</i>
Annata 2015 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2015</i> <i>90/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2015 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2015</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2018</i>
Annata 2014 Doppia medaglia d'Oro al CWSA 2016 (China Wine & Spirit Award) Hong Kong	<i>Vintage 2014</i> <i>Double Gold Medal of CWSA 2016</i> <i>(China Wine & Spirit Award) Hong Kong</i>
Annata 2014 Medaglia d'Argento al Decanter Asia Wine Award 2016	<i>Vintage 2014</i> <i>Silver Medal</i> <i>at the Decanter Asia Wine Award 2016</i>
Annata 2014 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2014</i> <i>94/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2018</i>
Annata 2014 Certificato di Menzione da Decanter World Wine Award 2017	<i>Vintage 2014</i> <i>A Commended certification</i> <i>from the Decanter World Wine Award 2017</i>
Annata 2013 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2013</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2017</i>
Annata 2013 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2013</i> <i>Mention in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2014 89/100 punti Annuario dei Migliori Vini d'Italia di Luca Maroni 2016	<i>Vintage 2014</i> <i>89/100 Best Italian Wine Yearbook 2016</i> <i>by Luca Maroni</i>
Annata 2014 Un bicchiere Vini d'Italia del Gambero Rosso 2015	<i>Vintage 2014</i> <i>One glass in Italian Wines 2015 from Gambero Rosso</i>
Annata 1998 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2004.	<i>Vintage 1998</i> <i>Gold Medal Diploma at the Pramaggiore</i> <i>National Competition</i> <i>DOC and DOCG 2004.</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O