



DON ANTONIO PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA

Vitigno: Primitivo di Gioia del Colle 100%
Gradazione alcolica: 14,5%
Zona di produzione: contrada Marchione, Castellana (BA), Puglia – Italia
Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: a spalliera
Resa per ettaro: circa 70-80 quintali
Anno di impianto: reimpiantata negli anni '80, 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 una 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: 50.000
Temperatura di servizio: 18°-20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento, consistente
Profumo: intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi 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: lasagne al forno, risotto allo zafferano, arrosto di tacchino
Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato

Rebsorte: 100% Primitivo di Gioia del Colle
Alcoholgehalt: 14,5%
Anbaugebiet: contrada Marchione, Castellana (BA), Apulien – Italien
Bodenbeschaffenheit: kalk- und lehmhaltig auf hügeligen Erhebungen
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Hektar: ca. 70-80 Doppelzentner
Jahr der Anpflanzung: Neupflanzung in den 80er Jahren, dort wo bereits Anfang des 20. Jh. Wein angebaut wurde
Weinlese: von Hand in Kisten, erste Hälfte des Monats September, sorgfältig ausgewählte und rigoros verlesene Trauben aus betriebseigenen Weingärten
Weinherstellung: mit innovativer Technik, die einerseits 7-8 Tage Kohlensäuremischung vorsieht, andererseits malolaktische Fermentation, die in 100l-Fässern aus slawonischer Eiche vor sich geht
Verfeinerung: geschieht 6 Monate in den selben Fässern aus slawonischer Eiche, darauf folgt eine Ruhephase für mindestens 1 Jahr in Flaschen
Jahresproduktion: 50.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: violettrot, tiefleuchtend, geht bei der Alterung langsam ins Orange über, konsistent
Duft: ziemlich intensiv, nachhaltig, fein, nach roten reifen Früchten, würzig, umfangreich, wird mit der Zeit reichhaltiger
Geschmack: trocken, warm, weich tanninhaltig, würzig, körperreich, ausgeglichen, intensiv, nachhaltig, im Abgang gefällig leicht und elegant, mit einer angenehmen Rückkehr der Gewürze, harmonisch, bei der Alterung Tendenz zum Samtigen
Gastronomische Empfehlungen: Gebackene Lasagne, safran risotto, Gebackene Truthahn
Alterungsfähigkeit: bei korrekter Lagerung mehr als 10 Jahre



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI