



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. Il risultato stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti che il vino porge nel calice, caldo eppure grandemente morbido e armonioso.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 14,50%
Zona di produzione: contrada Marchione, Conversano (BA), Puglia – Italia
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, 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

It is the result of an experiment that winemaker and Senator, Antonio Michele Coppi, founder of the Coppi winery dynasty, wanted to carry out with his most precious grapes. The result is immediately stunning for the richness of the fruity flavour that the wine delivers when in the glass, warm as well as extremely soft and balanced

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 14,50%
Vineyards location: Marchione district, Conversano (BA), Apulia - Italy
Soil characteristics: limestone and clay hills
Training system: Espalier
Yields per plant: 1 - 4 Kg approx
Planting year: replanted in the 90's, where there already was the vineyard from the early 1900's
Harvest: in the first half of September in the vineyards owned by the company, the grapes are hand-picked and put in crates after a careful selection process.
Vinification: with an innovative technique that involves on the one hand the carbonic maceration for about 7-8 days, followed by malolactic fermentation in 100 hl barrels of Slovenian oak
Ageing: takes place in the same Slovenian oak barrels for six months, followed by at least one year to rest in the bottle
Annual production: about 50.000 bottles
Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Colour: purplish red, intense and brilliant
Bouquet: intense, persistent, fine, ripe red fruit, a clean perfume from which there is the spice from the oak barrels and the grapes themselves.
Palate: warm and yet greatly soft and harmonious, in which the tannin is effectively controlled, the acidity supports and is especially fresh and fragrant for its wonderful scent mole, savory, fairly full-bodied, very intense and persistent
Food pairings: great traditional Italian dishes such as lasagne, risotto with saffron Gualtiero Marchesi style, roasted turkey, Canadian cheddar cheese soup.
Cellaring: more than 10 years if provided a properly storage.
Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I