



## PELLIROSSO NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

Racconta con lo stile inconfondibile dei vini Coppi, basato su un'attenta cura in vigna, il vitigno simbolo del Salento che fa del fruttato avvolgente la sua carta vincente, in armonico abbinamento con piatti di terra

**Vitigno:** Negroamaro 100%

**Gradazione alcolica:** 12,50%

**Zona di produzione:** Brindisi, Salento - Italia

**Tipo di terreno:** argilloso e limoso

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa

**Anno di impianto:** 1995

**Vendemmia:** nella seconda metà di settembre con raccolta manuale

**Vinificazione:** rispetta ed esalta le caratteristiche delle uve Negroamaro, le quali possono così esprimersi con la loro struttura tannica e con più colore, attraverso la macerazione sulle bucce. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata

**Affinamento:** per almeno 6 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

**Produzione annuale:** circa 100.000 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

*An illustration of the unmistakable style of Coppi wines based on special attention taken in the vineyards - the symbolic wine of Salento, whose trump card is its enveloping fruitiness which harmoniously combines with dishes made with native ingredients*

**Grape variety:** Negroamaro 100%

**Alcohol content:** 12,50%

**Production area:**

Brindisi, Salento - Italy

**Soil characteristics:** clay-rich and silty

**Training system:** Espalier

**Yield per plant:** 1 - 4 Kg approx

**Planting year:** 1995

**Harvest:** second half of September, picked by hand

**Vinification:** a production which, respects and enhances the features of the Negroamaro grapes which are defined well with their tannic structure and with more color by maceration of the skins. Each step takes place at a controlled temperature.

**Ageing:** at least 6 months in steel and 6 months in the bottle before sale

**Annual production:** about 100.000 bottles

**Serving temperature:** 18 - 20° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** intensamente rosso con una tonalità brillante

**Profumo:** finemente aromatico e col caratteristico fruttato del vitigno in cui si riconoscono i piccoli frutti a bacca nera, persistente

**Sapore:** secco, pieno, abbastanza morbido e sapido, equilibrato

**Abbinamento gastronomico:** cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace, ciceri e tria

**Capacità di invecchiamento:** almeno 5 anni se conservato correttamente

**Premi:** vedi retro

### TASTING NOTES

**Colour:** a bright, intense red

**Bouquet:** finely aromatic and fruity, which is recognised as a characteristic of these small black berries, persistent

**Palate:** dry, full, quite soft and fruity, balanced

**Food pairings:** braised red cabbage, black bean soup, grilled meat, ciceri e tria

**Cellaring:** at least 5 years if stored properly

**Awards:** see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I