



## SENATORE PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE

È dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, lungimirante fondatore della Casa Vinicola Coppi nonché enologo, che ama e conosce profondamente il territorio della Murgia barese dei trulli di cui questo vitigno è una delle più nobili espressioni

*It is dedicated to Antonio Michele Coppi, former Senator of the Italian republic, visionary founder of the winery as well as the Coppi winemaker, who loves and deeply understands the territory of the "Murgia dei Trulli", of which this variety is one of the noblest expressions*

**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Gradazione alcolica:** 13,50%  
**Zona di produzione:** Contrada Marchione, Conversano (BA), Puglia - Italia  
**Tipo di terreno:** calcareo e argilloso su rilievi collinari  
**Sistema di allevamento:** alberello  
**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa  
**Anno di impianto:** 1990  
**Vendemmia:** raccolta a mano da uve di produzione aziendale nella prima decade di settembre  
**Vinificazione:** in cantina le uve vengono ancora attentamente selezionate, quindi pigiate, diraspate e inviate nei vinificatori. La fermentazione alcolica sulle bucce permette l'estrazione di tutte le pregevoli sostanze in esse contenute: dal fruttato ai polifenoli fino ai tannini. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata. Una volta separate le vinacce, il vino va in serbatoi di acciaio  
**Affinamento:** senza fretta in botti di rovere di Slavonia da 50 hl di secondo passaggio, per una durata di circa 12 mesi  
**Produzione annuale:** circa 30.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

**Grape variety:** Primitivo 100%  
**Alcohol content:** 13,50%  
**Vineyards location:** Marchione district, Conversano (BA), Apulia - Italy  
**Soil characteristics:** limestone and clay hills  
**Training system:** sapling  
**Yields per plant:** 1 - 4 Kg approx  
**Planting year:** 1990  
**Harvest:** handpicked grapes from family vineyards, in the first ten days of September  
**Vinification:** grapes are carefully selected in the cellar, then crushed and de-stemmed and then kept in steel tanks. Fermentation of the skins enables the extraction of all their valuable substances; fruity polyphenols and tannins. Each step takes place at a controlled temperature. Once the skins are separated, the wine goes into steel silos  
**Ageing:** slowly in 50 hl Slavonian oak barrels, preferably already flavoured by other wines, for a period of about 12 months  
**Annual production:** about 30.000 bottles  
**Serving temperature:** 18 - 20° C

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso intenso con tonalità violacee

**Profumo:** abbastanza intenso e persistente, fine e lievemente speziato

**Sapore:** secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido

**Abbinamento gastronomico:** mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini di pane con il lardo, parmigiano reggiano

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

**Premi:** vedi retro

### TASTING NOTES

**Colour:** deep red with purple hues

**Bouquet:** intense and persistent, fine, slightly spicy

**Palate:** dry, warm, soft, quite tannic, tasty

**Food pairings:** mousaka, chicken with soy sauce, onion soup, crostini with bacon, parmesan cheese

**Cellaring:** very long-lived, about 15 years

**Awards:** see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI