



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: moussaka 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: moussaka, 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