



VANITOSO

PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE - RISERVA

È l'emozione di un vino che già nel calice ha un suono cristallino e invitante, ammalia allo sguardo, coinvolge con un ampio corredo olfattivo, all'assaggio, invita a nuovi sorsi. È il più premiato ed amato della pregiata collezione dei vini Coppi

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 14%
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 dall'inizio del 1900
Vendemmia: nella prima metà di settembre, a mano, da uve di produzione aziendale con rigorosa selezione dei grappoli in vigna
Vinificazione: con altrettanta attenzione l'uva è verificata e nuovamente selezionata in cantina, dove viene quindi pigiata e diraspata, inviata in vinificatori per la fermentazione alcolica sulle bucce. In questo delicato passaggio il vino esprime le sostanze contenute nelle bucce come il fruttato, i polifenoli ed i tannini, che contribuiranno a costruire l'affabulazione nel calice. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata
Affinamento: in fusti di rovere da 60 hl per 18 mesi e carati da 225 l per 6 mesi
Produzione annuale: solamente nelle annate eccellenti, si decide di produrre la Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. e, al momento, sono disponibili le annate 1999, 2007, 2009 ed è stata già selezionata la 2015
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento

Profumo: intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi amabilmente 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: spaghetti alla amatriciana piccanti, lasagne al ragù e besciamella, anatra alla pechinese, coniglio brasato

Capacità di invecchiamento: ampia, anche 15 anni se conservato a giusta temperatura

Premi: vedi retro.

The emotion of a wine that on being poured into the glass gives an inviting and crystal clear sound, it enchants the eye, involves a wide range of aromas, and, upon tasting it, invites further tasting. It's the most awarded and loved, among the precious Coppi wines collection

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 14%

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: the original vineyard dated back to early 1900's and was replanted in the 1990's

Harvest: this family run vineyard, hand pick the grapes in the first half of September with strict attention paid to the selection of the grapes on the vine.

Vinification: with the same attention grapes are carefully selected and re-checked before they are crushed and destemmed in the cellar, where they are kept in steel tanks to enable fermentation of the skins. The substances contained in the skins; fruity polyphenols and tannins, help create a journey in the glass. each step takes place at a controlled temperature

Ageing: In 60 hectogram-litre oak casks for 18 months and in 225 litres pieces for 6 months.

Annual production: only when there is an excellent harvest and then the decision is made to produce Gioia del Colle Primitivo Vanitoso Reserve D.O.C. There are currently vintages for 1999, 2009 and 2015 has already been selected for the next vintage

Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Colour: purplish red, intense and brilliant, turning slowly towards orange with aging, consistent

Bouquet: large, intense, persistent, fine, ripe red fruit and spicy, enriching pleasantly with time

Palate: warm, smooth, quite tannic, full-bodied, balanced, intense and persistent with a final pleasing taste that is subtle and elegant. The aftertaste is pleasantly spicy and harmonious, becoming velvety with aging.

Food pairings: spaghetti with spicy amatriciana sauce, lasagna with meat and bechamel sauce, Peking duck, braised rabbit

Cellaring: up to 15 years if stored at the right temperature

Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I