



94/100 SU GUIDA



93 / 100



falstaff



塞纳托雷 干红 普里米蒂沃D.O.C. (法定原产区 认证) 焦亚德尔科莱

为了向富有远见的COPPI 创办人和酿酒师 Antonio Michele Coppi 参议员致敬，酒款取名为 Senatore。他热爱并深深了解巴里市的“Murgia dei Trulli”的土地，其中这种葡萄树是其最高贵的表达之一。

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 13.5%

种植区域: Marchione路, 位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街, 普利亚大区 - 意大利

土壤特性: 白垩和粘土丘陵

繁育体系: 葡萄灌木

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 1990年

收获: 9月的前10天, 手工采摘

酿造工艺: 葡萄在地窖里精心挑选、压碎, 去梗, 然后放入

发酵罐。通过对葡萄皮的酒精发酵可以提取所有的珍贵物

质: 果香、多酚、单宁等, 每一步都在控温情况下进行。再

分离浮渣后, 把葡萄酒放入不锈钢发酵罐中进行发酵

陈酿: 在斯拉沃尼亚5000升的橡木桶中老化大概12个月

年产量: 大约3万瓶

最佳适饮温度: 18-20 ° C

品尝记录

颜色: 深紫 □ 酒色

气味: 强烈持久, 细腻优雅, 略带辛辣

口感: 干燥、温暖、柔软、单宁均衡

食物搭配: 与肉沫茄合、酱油卤鸡、洋葱汤、猪油烤面包、帕

玛森乳酪等一起食用更佳

贮藏: 储存得当, 可超15年



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

- 2017年份
“5串葡萄奖” - Bibenda葡萄酒指南FIS 2021
- 2017年份
4星 - 旅游俱乐部的陪审团
- 2016年份
星牌 (95/100) - 2021年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择
- 2017年份
三杯 - 2021年意大利葡萄酒年鉴 (大红虾)
- 2017年份
93/100 - 2021年的Vinitaly “5星葡萄酒”
- 2017年份
红牌 - 2020年The WineHunter奖项
- 2015年份
92/100 - 2020年Falstaff普利亚区奖项
- 2017年份
90/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南
- 2017年份
91/100 - 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)
- 2015年份
2019年 “Veronelli葡萄酒” 三星
- 2015年份
90/100 - 美国2019年 Wine Enthusiast 的指南
- 2015年份
三杯 - 2019年的大红虾
- 2015年份
94/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南
- 2011年份
91/100 - 美国2018年 Wine Enthusiast 的指南
- 2011年份
三杯 - 2018年的大红虾
- 2011年份
“4串葡萄奖” - Bibenda葡萄酒指南FIS 2018
- 2011年份
“优秀奖” - Vitae葡萄酒指南AIS 2018
- 2011年份
96/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南
- 2010年份
91/100 - “2017年Vinitaly 五星” (普里米蒂沃其中最高成绩)
- 2010年份
三杯 - 2017年的大红虾
- 2010年份
特别推荐奖 - 2017年Decanter全球葡萄酒大赛
- 2010年份
90/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南
- 2008年份
金牌 - 2016年香港的中国环球葡萄酒及烈酒大奖
- 2008年份
两杯 - 2016年大红虾的意大利葡萄酒



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O