



93/100 SU GUIDA



塞拉托 干白 白玛尔维萨I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

经过仔细的手工采摘，使葡萄园和大自然的联系在玻璃杯中得以升华，这是巴里Murgia山的特色，麝香的微辣香味和杏仁的香味，浓郁而持久，从而形成了一款适合所有菜肴的葡萄酒。它的名字来自图里附近的一个小镇，在那里，这个家庭的曾祖父巩固了本土葡萄的种植。

葡萄品种: 100% 白玛尔维萨 (Malvasia Bianca)

酒精含量: 12%

种植区域: 萨姆米凯莱迪巴里及布林迪西，普利亚大区-意大利

土壤特性: 粘土和白垩丘陵

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 大约1-4公斤

种植年份: 2000年

收获: 9月下半月，在葡萄园中仔细挑选葡萄串并手工采摘

酿造工艺: 去梗，轻压。通过选择酵母接种在不锈钢罐中进行温控发酵。

陈酿: 在瓶中陈酿几个月

年产量: 大约3万瓶

最佳适饮温度: 8-10 °C

品尝记录

颜色: 亮丽的金黄色

气味: 花香中夹杂着白桃核和苹果的香味，淡淡的麝香辛香，略带杏仁的风味，强烈而持久的酒香

口感: 花香和果香交织复杂令人愉悦。饱满，果味十足。带有新鲜的酸度和不明显的残留甜味为无数的食物搭配打开了大门

食物搭配: 火腿和甜瓜开胃菜，菊汤，塞满鳕鱼和土豆的大田螺，鹰嘴豆酱和芝麻酱



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2019年份

93/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

90/100 – Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份

91/100 – Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

90/100 – Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

特别推荐奖- 2016年Decanter全球葡萄酒大赛

2015年份

荣获荣誉证书 – 2016年的Vinistra比赛

2011年份

提名表彰 – Luca Maroni 2014年的意大利最佳年鉴

2010年份

提名表彰 – Luca Maroni 2013年的意大利最佳年鉴

2008年份

质量验证 – Luca Maroni 2010年的意大利最佳年鉴



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I