



92/100 SU GUIDA



## 欣妮斯 干红 普里米蒂沃 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

瓶身透出鲜亮的红色，口感柔滑，完美搭配多汁的菜肴。它的名字来自 Riccardo Siniscalco，一位诺曼第人的封建领主，城堡位于 Gioia del Colle

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)  
酒精含量: 13.5%  
种植区域: Serri路, 图里 (巴里省), 普利亚大区 - 意大利  
土壤特性: 石灰土, 'Murgia dei Trulli' 区域的特色  
繁育体系: Espalier (树墙培型体系)  
每株产量: 1-4公斤  
种植年份: 1990年  
收获: 九月的前10天  
酿造工艺: 恒定受控温度下进行酒精发酵, 再进行完全的苹果乳酸发酵, 随着时间的推移使葡萄酒的口感更柔和、更稳定  
陈酿: 在不锈钢发酵罐中老化6个月左右, 再在瓶中储存至少10个月方可上市  
年产量: 大约13万瓶  
最佳适饮温度: 18-20 ° C

品尝记录  
颜色: 鲜艳, 明亮的红色  
气味: 强烈持久, 带有黑浆果的味道  
口感: 新鲜, 干燥, 柔软, 酒体丰满, 单宁均衡, 果味丰富  
食物搭配: 与包裹布拉格火腿的面包、奶油酱肉丸、香肠与土豆、鹿肉、熟奶酪一起食用更佳  
贮藏: 贮藏得当, 可达10年



CASA VINICOLA DAL 1882

# COPPI

## 获奖

2018年份  
两杯 - 2021年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2018年份  
“Berebene” 奥斯卡 - 2021年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2018年份  
90/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份  
BEST BUY - 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志(Wine Enthusiast)

2017年份  
91/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份  
“Berebene” 奥斯卡 - 2020年的大红虾

2015年份  
90/100 2019年 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2016年份  
92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份0  
91/100 - Luca Maroni的218年最佳意大利葡萄酒指南

2014年份  
2017年大红虾 (Gambero Rosso) 的奥斯卡 “Berebene”

2014年份  
两杯 - 2017年大红虾

2014年份  
提名表彰- Luca Maroni 的2017年最佳意大利葡萄酒指南

009年份  
特等奖 - 2011年维罗纳Vinaly国际比赛

2008年份  
特色地区认证2008 - 提名表彰 - 大红虾指南 - 2011年意大利葡萄酒

2007年份  
特等奖 - 2010年维罗纳Vinaly国际比赛

2006年份  
特等奖 - 2008年维罗纳Vinaly国际比赛

2005年份  
特等奖 - 2007年维罗纳Vinaly国际比赛

2005年份  
特等奖 - 2006年维罗纳Vinaly国际比赛

004年份  
金奖 - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

2004年份  
普利亚区的“Bacco (酒神) di Pramaggiore”  
(普利亚大区葡萄酒的唯一获奖者) - 第44届全国葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

2003年份  
“Bacco (酒神) di Pramaggiore”  
普利亚大区大奖 - 全国大赛2004年DOCG和DOC

2002年份  
“Bacco (酒神) di Pramaggiore”  
普利亚大区大奖 - 全国大赛2004年DOCG和DOC



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O