



92/100 SU GUIDA



SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Nel calice si ammanta di un rosso vivace e brillante, vellutato al palato e che invita a tavola piatti succulenti. Prende il nome da Riccardo Siniscalco, feudatario normanno del castello di Gioia del Colle.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 14.00%
Zona di produzione: contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.
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 dai primi del 1900
Vendemmia: nella prima metà di settembre in vigne di proprietà aziendale e con uve raccolte a mano in cassette dopo un'attenta selezione dei grappoli
Vinificazione: con una tecnica innovativa che prevede da un lato la macerazione carbonica per circa 7-8 giorni, dall'altro la fermentazione malolattica svolta in botti di rovere di Slavonia da 100 hl

Affinamento: avviene nelle stesse botti di rovere di Slavonia per 6 mesi, cui fa seguito almeno 1 anno trascorso a riposare in bottiglia
Produzione annuale: circa 50.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, con riflessi arancioni
Profumo: vinoso, intenso e persistente, stupisce immediatamente per a ricchezza dei suoi frutti, con particolare accenni alle drupacee scure
Sapore: morbido e armonioso, tendente al vellutato, con sentori propri del passaggio in legno
Abbinamento gastronomico: ideale abbinamento con carni alla brace, cacciagione e piatti speziati.
Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato

In the glass is mantled with a bright and vivid red color, velvety on the palate, perfectly matches succulent dishes. It takes its name from Riccardo Siniscalco, a Norman feudal lord of the castle in the town of Gioia del Colle.

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 13,5%
Production area: contrada Serri, Turi (BA), Puglia - Italy
Soil type: calcareous, typical of the "Murgia dei Trulli" area
Training system: espalier
Yield per plant: approximately from 1 to 4 kg
Planting year: 1990
Harvest: in the first ten days of September

Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature, followed by complete malolactic fermentation, obtaining a wine velvety on the palate and more stable over time
Aging: for about 6 months in steel tanks and at least 10 months in the bottle
Annual production: about 130,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Color: vivid, bright red
Nose: quite intense and persistent, fruity with black berries hints
Palate: dry, soft, quite fresh and tannic, sapid, good bodied and full
Food pairing: baked ham in bread crust, little meatballs with cream sauce, sausage and potatoes, game, cured meats, and aged cheeses
Cellaring: up to 10 years, if stored properly
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SINISCALCO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2018 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018 Two Glasses in Gambero Rosso 2021</i>
Annata 2018 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018 Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2021</i>
Annata 2018 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2018 90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2016 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA	<i>Vintage 2016 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA</i>
Annata 2017 91/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2017 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017 Oscar "Berebene" in Gambero Rosso 2020</i>
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017 Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2020</i>
Annata 2015 90/100 James Suckling 2019	<i>Vintage 2015 90/100 James Suckling 2019</i>
Annata 2016 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2016 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2015 91/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2015 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2018</i>
Annata 2014 Oscar della Guida Berebene del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2014 Oscar in Berebene Gambero Rosso guide 2017</i>
Annata 2014 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2014 Two Glasses in Gambero Rosso 2017</i>
Annata 2014 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2014 Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2009 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2011	<i>Vintage 2009 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2011</i>
Annata 2008 Menzione sulla guida Gambero Rosso – Vini D'Italia 2011	<i>Vintage 2008 IGT 2008 - Mention in the Gambero Rosso guide - Italian Wines of 2011</i>
Annata 2007 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2010	<i>Vintage 2007 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2010</i>
Annata 2006 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008	<i>Vintage 2006 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2008</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2007	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2007</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2006	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2006</i>
Annata 2004 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2004 Certificate of Gold Medal at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT 2005</i>
Annata 2004 Bacco di Pramaggiore Regione Puglia (unico consegnato in Puglia) al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2004 Bacco di Pramaggiore Puglia Region ((the only prize awarded to Puglia) at the 44th National Wine Competition DOCG, DOC and IGT 2005</i>
Annata 2003 Bacco di Pramaggiore Premio Regionale al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2004	<i>Vintage 2003 Bacco di Pramaggiore Regional Award at the National Competition DOC and DOCG 2004</i>
Annata 2002 Bacco di Pramaggiore Premio Regionale al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2004	<i>Vintage 2002 Bacco di Pramaggiore Regional Award at the National Competition DOC and DOCG 2004</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O