



91/100 SU GUIDA



VINACCERO ALEATICO I.G.P. PUGLIA

Da invitare a tavola nei momenti in cui vogliamo concederci un vino morbido, avvolgente e una grande armonia. Deve il nome alle navi Vinacciere che prendevano il largo dai porti pugliesi cariche di vino per rinforzare quelli di altri territori meno ricchi di sole.

Vitigno: Aleatico 100%
Gradazione alcolica: 14%
Zona di produzione: contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.
Tipo di terreno: pietroso, calcareo carsico
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: anni '90
Vendemmia: all'incirca nella seconda metà di settembre e comunque solo dopo un leggero appassimento sulla pianta
Vinificazione: a temperatura controllata, con una più prolungata macerazione delle bucce, che conferisce al vino le caratteristiche tipiche del vitigno e lo rende delicatamente vellutato
Affinamento: in acciaio per 18 mesi e poi altri due anni in bottiglia per arrotondare e lasciar arricchire ulteriormente profumi e gusto
Produzione annuale: circa 15.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato, limpido, con tonalità viola melanzana, abbastanza consistente
Profumo: abbastanza intenso e persistente, finemente aromatico, di frutta di bosco, frutta matura a polpa rossa, ampio e destinato ad evolversi ancora nel tempo
Sapore: caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido, di corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persistente, in ottima armonia complessiva, con un ritorno al palato del frutto dal tocco vellutato
Abbinamento gastronomico: è un aleatico da tutto pasto, da gustare con pappardelle al sugo di baccalà, zuppa di orzo e porcini, strudel alle mele
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

To be invited to the table when we want to indulge in a soft, enveloping, and greatly harmonic wine. It owes its name to the "Vinacciere" ships that took off from the Apulian ports, loaded with wine used to strengthen that of others, produced in less sunny areas.

Grape variety: Aleatico 100%
Alcohol content: 14%
Production area: contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia.
Soil type: stony, karst calcareous
Training system: espalier
Yield per plant: approximately from 1 to 4 kg
Planting year: 1990's
Harvest: around the second half of September, only after a delicate drying process on the plant
Vinification: at controlled temperature, with a longer maceration of the skins, which gives the wine its typical, velvety characteristics
Aging: in steel tanks for 18 months and two years in the bottle, to round it off and to further enrich its bouquet and taste
Annual production: about 15,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Color: garnet red, clear, with eggplant purple nuances, quite thick
Nose: quite intense and persistent, finely aromatic, of berries, ripe red fruits, ample and destined to evolve over time
Palate: warm, soft, quite tannic and sapid, full-bodied, quite balanced, intense and persistent, harmonic, with a fruity aftertaste and a velvety touch
Food pairing: it is an Aleatico suited to all courses, to enjoy with pappardelle with cod sauce, barley and porcini soup, apple strudel
Cellaring: up to 10 years, if properly stored
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

VINACCERO ALEATICO I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2016 "Eccellenza" nella Guida Vitae AIS 2021	<i>Vintage 2016 "Excellence" in Vitae AIS 2021 Guide</i>
Annata 2016 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2016 Two Glasses in Gambero Rosso 2021</i>
Annata 2013 Medaglia d'Oro al Prague Wine Trophy 2020	<i>Vintage 2013 Gold Medal Prague Wine Trophy 2020</i>
Annata 2016 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano	<i>Vintage 2016 4 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano</i>
Annata 2016 91/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2016 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2013 91/100 James Suckling	<i>Vintage 2013 91/100 James Suckling</i>
Annata 2013 Due bicchieri del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2013 Two Glasses in Gambero Rosso 2019</i>
Annata 2012 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2012 Two Glasses in Gambero Rosso 2018</i>
Annata 2012 91/100 James Suckling	<i>Vintage 2012 91/100 James Suckling</i>
Annata 2012 Medaglia d'Oro al Prague Wine Trophy 2017	<i>Vintage 2012 Gold Medal Prague Wine Trophy 2017</i>
Annata 2012 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2012 Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2012 "Oggi le Corone le decido io" Giuria popolare del Touring Club	<i>Vintage 2012 Crown "Oggi le Corone le decido io" Consumers Jury Touring Club</i>
Annata 2012 "Corona" sulla Guida dei Vini Buoni d'Italia del Touring Club 2016	<i>Vintage 2012 The "Crown" of the Wine Guide Voucher Program from the Italian Touring Club 2016</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition 2008</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly 2007	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma with different label at the Vinitaly International Competition 2007</i>
Annata 2003 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2005	<i>Vintage 2003 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2005</i>
Annata 2003 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003 Gold Medal Diploma at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 2005</i>
Annata 2003 Bacco di Pramaggiore Regione Puglia (unico consegnato in Puglia) al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003 Bacco di Pramaggiore Puglia Region (the only prize awarded to Puglia) by the 44th National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 2005</i>
Annata 2004 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2004 Gold Medal Diploma at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 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) by the 44th National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 2005</i>
Annata 2004 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2005	<i>Vintage 2004 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2005</i>
Annata 2003 OSCAR di Pramaggiore Regione Puglia al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2003	<i>Vintage 2003 OSCAR di Pramaggiore Puglia Region in the National Wine Competition DOC and DOCG 2003</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O