



## Vinitaly, martedì 12 aprile 2016 – PADIGLIONE 6 STAND E2

### SPECIAL EVENT CASA VINICOLA COPPI

**ANTONELLA MILLARTE**, uno dei migliori 200 giornalisti del vino del mondo, presenterà in italiano e in inglese la rinnovata collezione di premiati vini Coppi. Degustazione guidata e abbinamento cibo vino con pregiati prodotti di masseria della Murgia dei trulli.

*ANTONELLA MILLARTE, one of the top 200 wine journalists in the world, will lead the tasting - in both Italian and English - of the new collection of award-winning Coppi wines. Wine tasting and food pairing with artisanal farm products from the hills of the 'Murgia dei trulli'*

*Antonio Coppi*

#### Programma

##### Ore 11.00-12.00

**SERRALTO 2015** (I.G.T. Puglia Malvasia bianca)  
Attestati di Qualità Luca Maroni 2010, 2013 e 2014  
**CORE' 2015** (I.G.T. Salento Negroamaro rosato)  
Diploma di merito Concorso Rosati d'Italia 2012  
**VINACCERO 2011** (I.G.T. Puglia Aleatico)  
Pluri premiato a Vinitaly e Pramaggiore

##### Ore 13.00-14.00

**GUISCARDO 2015** (I.G.T. Puglia Falanghina) \* Novità  
**BOLLICINE CHERI 2015**  
(I.G.T. Salento Negroamaro, spumante rosato)  
Miglior spumante di Puglia 2016 Guida  
"I Migliori Vini di Luca Maroni"  
**VANITOSO 2009** con bottiglie numerate  
(D.O.C. Primitivo di Gioia del Colle riserva)  
Premiatissimo Vinitaly, Anuga Colonia,  
Gambero Rosso, Luca Maroni, Pramaggiore, Gradara

##### Ore 15.00-16.15

**GALÀ BIANCO 2014** (I.G.T. Puglia Malvasia bianca, frizzante)  
Attestati di Qualità Luca Maroni 2010 e 2011  
**PELLIROSSO 2012** (I.G.T. Salento Negroamaro)  
Due Bicchieri Gambero Rosso 2016,  
pluripremiato Vinitaly, Pramaggiore e Gambero Rosso.  
**DON ANTONIO 2014** (I.G.T. Puglia Primitivo)  
pluripremiato Luca Maroni, Gambero Rosso, Pramaggiore.  
**SENATORE 2008** (D.O.C. Primitivo di Gioia del Colle)  
Due bicchieri Gambero Rosso 2016,  
pluripremiato Luca Maroni e Vinitaly

Ogni sessione dura circa un'ora.  
Prima e dopo sarà disponibile l'intera collezione di vini Coppi.

Posti limitati, partecipazione solo su invito, da confermare con email a: [export@viniocoppi.it](mailto:export@viniocoppi.it) oppure sms al +393493871528  
Postazione gratuita per ricarica cellulari, tablet, pc.

#### Schedule

##### 11.00-12.00

**SERRALTO 2015** (I.G.T. Puglia Malvasia white)  
Quality Verified by Luca Maroni 2010, 2013 and 2014  
**CORE' 2015** (I.G.T. Salento Negroamaro rosé)  
Merit Diploma at the Rosati d'Italia Competition 2012  
**VINACCIERO 2011** (I.G.T. Puglia Aleatico red)  
Award-winning at Vinitaly and Pramaggiore

##### 13.00-14.00

**GUISCARDO 2015** (I.G.T. Puglia Falanghina white) New label  
**BOLLICINE CHERI 2015**  
(I.G.T. Salento Negroamaro, sparkling rosé)  
Best Apulian "spumante"  
in Luca Maroni's Wine Guide 2015  
**VANITOSO 2009** with numbered bottles  
(D.O.C. Primitivo di Gioia del Colle, red reserve)  
Award-winning at Vinitaly, Anuga Koln, Gambero Rosso,  
Luca Maroni, Pramaggiore, Gradara.

##### 15.00-16.15

**GALÀ BIANCO 2014** (I.G.T. Puglia Malvasia bianca, sparkling white)  
Certification of Quality from Luca Maroni 2010 and 2011  
**PELLIROSSO 2012** (I.G.T. Salento Negroamaro, red)  
Two glasses in Gambero Rosso 2016,  
award-winning at Vinitaly, Pramaggiore and Gambero Rosso.  
**DON ANTONIO 2014** (I.G.T. Puglia Primitivo, red)  
Award-winning from Luca Maroni, Gambero Rosso, Pramaggiore  
**SENATORE 2008** (D.O.C. Primitivo di Gioia del Colle, red)  
Two glasses in Gambero Rosso 2016,  
award-winning from Luca Maroni and Vinitaly

Each session will last approximately one hour. The whole collection of Coppi wines will be available for any information before and after the wine tasting.

Limited seating available, participation by invitation only, to confirm by: email to: [export@viniocoppi.it](mailto:export@viniocoppi.it) or sms +393493871528  
Free charging station for mobile phones, tablet, pc.