



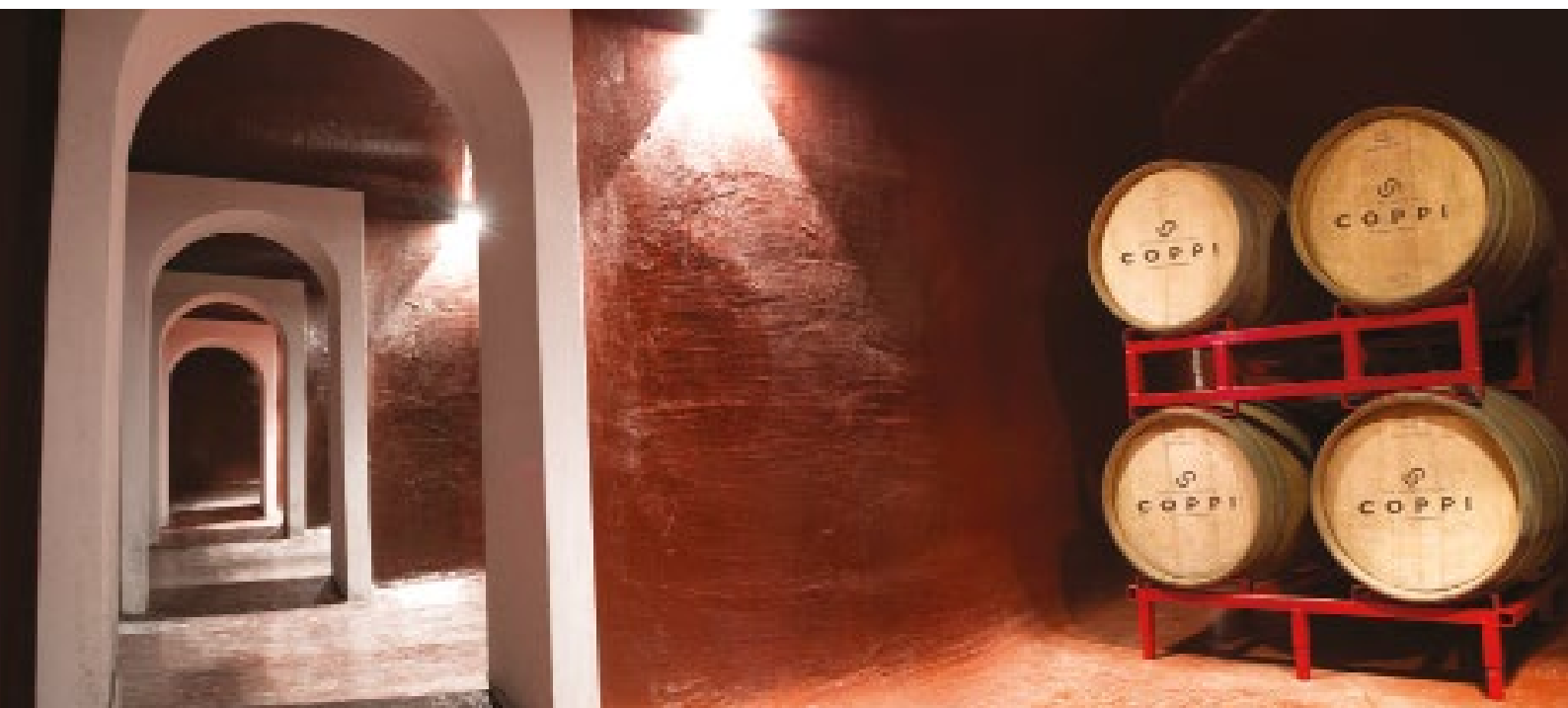
CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



葡萄园及葡萄酒

我们的主要位置非常理想，因为它位于“Murgia dei Trulli”地区——普利亚大区最珍贵的地方：葡萄园，橄榄树，杏仁果园和生产最优质牛奶的奶牛牧场。土地，或者更确切地说“风土”，象征着对千年古老传统的理解。在普利亚区巴里省图里市，Coppi家设法保存和传承了这一传统。创始人、兼酿酒师Antonio Coppi参议员确保了葡萄酒的高品质和一致性。好酒首先是用葡萄园酿造的。Coppi家族拥有100公顷宝贵的土地，种植着当地葡萄Primitivo（普里米蒂沃），Negroamaro（黑曼罗），Malvasia（玛尔维萨），Falanghina（法兰娜）和Aleatico（阿利蒂科），另外还有100个精心挑选的地点。



GRAND GOLD
MEDAL VINITALY

94/100 SU GUIDA



Luca Maroni

瓦尼托索 干红 普里米蒂沃D.O.C. (法定原产区 认证) 焦亚德尔科莱 - 珍藏

酒的情感，已经在玻璃杯中显示出水晶般悦耳的声音，吸引眼球，以其宽广的嗅觉范围吸引人一口接一口地品尝它。它是珍贵的 Coppi 葡萄酒系列中最受赞赏和喜爱的，因此它是天生地 Vanitoso (“荣耀”)。

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 14%

种植区域: Marchione路, 位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街, 普利亚大区 - 意大利

土壤特性: 白垩土和粘土丘陵

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 最初的葡萄园可追溯至20世纪90年代初期, 并于1990年重新种植。

收获: 家族经营葡萄园, 在九月上旬手工采摘, 并精心挑选葡萄串。

酿造工艺: 葡萄在碾碎和去梗前同样要再仔细地挑拣和检查, 然后把葡萄放进不锈钢罐中对果皮进行酒精发酵, 在这个微妙的阶段, 葡萄酒吸收到果皮中所含的物质, 如果香, 多酚和单宁, 它可以帮助酒在杯中建立一个令人愉快的旅程。发酵的每个阶段都在控温下进行。

陈酿: 在6000升的橡木桶中发酵18个月, 再在225升的橡木桶中发酵6个月

年产量: 只在丰年生产焦亚德尔科莱普里米蒂沃瓦尼托索珍藏版DOC。目前生产的年份酒只有1999年、2001年、2007年和2009年。2015年采摘的葡萄已经确定做为下一个年份酒。

最佳适饮温度: 18-20 °C

品尝记录

颜色: 紫红色, 明亮而鲜艳。随着陈化, 颜色会慢慢向橙色转换。

气味: 强劲、持久、细腻。成熟的红果香味和辛香, 随着时间推移越来越丰富

口感: 干爽, 温暖、顺滑、单宁更细密、酒体饱满、平衡、强烈而持久。余味细腻优雅, 回味辛辣宜人, 和谐统一, 随着陈化的增长而变得顺滑柔软。

食物搭配: 辣酱意大利面、肉酱千层面、北京烤鸭、红烧兔肉等

贮藏: 储存得当, 可珍藏15年以上



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2001年份

91/100 - Andreas Larsson

2009年份

94/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2007年份

90/100 - Luca Maroni 的2016年意大利最佳葡萄酒年鉴

1999年份

银奖 - 德国, 科隆的2015年Anuga展会葡萄酒大赛

2007年份

一杯 - 2016年大红虾的意大利葡萄酒

2007年份

特等奖 - 2015年维罗纳Vinaly国际大赛

2005年份

特等奖 - 2011年维罗纳Vinaly国际大赛

2005年份

特等奖 - 2011年大红虾Berebene

2005年份

特等奖 - 2010年维罗纳Vinaly国际大赛

2005年份

特等奖 - 2009年维罗纳Vinaly国际大赛

1999年份

一等奖 - 2007年Lions意大利干红葡萄酒大赛

1999年份

双金牌 - 2006年维罗纳Vinaly国际大赛

1997年份

特等奖 - 2007年维罗纳Vinaly国际大赛

1999年份

珍藏金牌证书 - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

1993年份

珍藏金牌证书 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOC和DOCG

1994年份

普利亚大区珍藏葡萄酒的奥斯卡 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2002年DOC和DOCG

1997年份

珍藏葡萄酒的图章 - Malatesta 小山的Enohobby Club - Gradara的2001年第19届全国葡萄酒大赛

1997年份

特等奖 - 2001年维罗纳Vinaly国际大赛

1993年份

珍藏优秀认证- 第38届Pramaggiore国家葡萄酒大赛1999年DOC和DOCG

1994年份

珍藏优秀认证- 第39届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2000年DOC和DOCG

1991年份

珍藏特别推荐认证 - 1998年维罗纳Vinaly国际大赛

1991年份

奥斯卡 - 第37届Pramaggiore国家葡萄酒大赛1998年DOC和DOCG



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



94/100 SU GUIDA



塞纳托雷 干红 普里米蒂沃D.O.C. (法定原产区 认证) 焦亚德尔科莱

为了向富有远见的COPPI 创办人和酿酒师 Antonio Michele Coppi 参议员致敬，酒款取名为 Senatore。他热爱并深深了解巴里市的“Murgia dei Trulli”的土地，其中这种葡萄树是其最高贵的表达之一。

葡萄品种：100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量：13.5%

种植区域：Marchione路，位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街，普利亚大区 - 意大利

土壤特性：白垩和粘土丘陵

繁育体系：葡萄灌木

每株产量：1-4公斤

种植年份：1990年

收获：9月的前10天，手工采摘

酿造工艺：葡萄在地窖里精心挑选、压碎，去梗，然后放入

发酵罐。通过对葡萄皮的酒精发酵可以提取所有的珍贵物

质：果香、多酚、单宁等，每一步都在控温情况下进行。再

分离浮渣后，把葡萄酒放入不锈钢发酵罐中进行发酵

陈酿：在斯拉沃尼亚5000升的橡木桶中老化大概12个月

年产量：大约3万瓶

最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录

颜色：深紫红酒色

气味：强烈持久，细腻优雅，略带辛辣

口感：干燥、温暖、柔软、单宁均衡

食物搭配：与肉沫茄合、酱油卤鸡、洋葱汤、猪油烤面包、

帕玛森奶酪等一起食用更佳

贮藏：储存得当，可超15年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2015年份
2019年 “Veronelli葡萄酒” 三星星

2015年份
90/100 - 美国2019年 Wine Enthusiast 的指南

2015年份
三杯 - 2019年的大红虾

2015年份
94/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2011年份
91/100 - 美国2018年 Wine Enthusiast 的指南

2011年份
三杯 - 2018年的大红虾

2011年份
“4串葡萄奖” - Bibenda葡萄酒指南FIS 2018

2011年份
“优秀奖” - Vitae葡萄酒指南AIS 2018

2011年份
96/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2010年份
91/100 - “2017年Vinality 五星” (普利米蒂沃其中最高成绩)

2010年份
三杯 - 2017年的大红虾

2010年份
特别推荐奖 - 2017年Decanter全球葡萄酒大赛

2008年份
金牌 - 2016年香港的中国环球葡萄酒及烈酒大奖

2010年份
90/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2008年份
两杯 - 2016年大红虾的意大利葡萄酒

2007年份
最佳葡萄酒特别推荐奖 - Luca Maroni 的2014年意大利最佳葡萄酒年鉴

2007年份
特等奖 - “2012年维罗纳Vinality”

2006年份
特等奖 - 2010年维罗纳Vinality国际比赛

2001年份
特等奖 - 2007年维罗纳Vinality国际比赛

2001年份
特等奖 - 2007年Lions葡萄酒大赛

2001年份
特等奖 - 2003年维罗纳Vinality国际比赛

2000年份
优秀奖 - 普利亚大区2002年第3届葡萄酒大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



90/100 SU GUIDA



康特诺 干红 有机普里米蒂沃 I. G. P. (特色地区认证) 普利亚

Cantonovo是巴里Murgia山丘最真实的写照，它位于亚得里亚海和爱奥尼亚海之间。这是款尊重自然的典型的有机葡萄酒，有干红葡萄酒典型醇厚的酒香和红色。喝一口就会爱上红色水果的清爽。“Cantonovo”这个名字是为了庆祝大自然的循环，是由作家Gabriele D' Annunzio撰写的“Canto Novo”章节命名的四季引起的。

葡萄品种：100% 普里米蒂沃 (Primitivo)
酒精含量：13%
种植区域：Marchione路，位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街，普利亚大区 - 意大利
土壤特性：Murgia dei Trulli喀斯特地区的白垩和粘土
繁育体系：Espalier (树墙培型体系)
每株产量：1-4公斤
种植年份：在1990年重新种植，自1900年代初以来就已经有了一个葡萄园
收获：在9月上半月，精心挑选葡萄串并手工采摘
酿造工艺：采用创新技术，包括碳浸渍约10天。在这个阶段结束时，对葡萄进行压榨，将残留的糖份用常规方法在受控温度下转化为酒精
陈酿：在钢罐中存放4-6个月，然后装入瓶中
年产量：大约3万瓶
最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录
颜色：明亮而醇厚的紫红色
气味：酒香浓郁而持久，其广泛的红色水果的香气和清爽引人入胜
口感：口感柔和，单宁舒缓，酸度适中带出怡人的清爽口感。丰富的红色水果的果香在口中余味悠长。
食物搭配：与红肉，奶酪，豆类汤，蚕豆和菊苣，意大利“猫耳朵”面和萝卜搭配
贮藏：若储存得当，可长达10年



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI



获奖

2017年份

90/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

90/100 - 2019年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2015年份

2018年意大利百强葡萄酒 - Golosaria指南 (Paolo Massobrio 和 Marco Gatti)

2015年份

94/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



93/100 SU GUIDA



DOUBLE GOLD MEDAL
GOLD MEDAL



唐安东尼奥 干红 普里米蒂沃 I. G. P. (特色地区认证) 普利亚

它是酿酒学家, Coppi Wines 王朝创始人, 参议员安东尼奥·米歇尔·科皮 (Antonio Michele Coppi) 用最好的葡萄进行的一项实验的结果。令人惊叹的是, 他的水果丰富, 倒在酒杯里的葡萄酒温暖却非常柔软和谐。
葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 14.5%
种植区域: Marchione路, 位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街, 普利亚大区 - 意大利
土壤特性: 白垩土和粘土丘陵
繁育体系: Espalier (树墙培型体系)
每株产量: 1-4公斤
种植年份: 最初的葡萄园可追溯至20世纪90年代初期, 并于1990年重新种植。
收获: 家族经营葡萄园。在九月上旬手工采摘葡萄, 并精心挑选葡萄串。
酿造工艺: 采用一种创新技术, 先用二氧化碳浸渍法浸渍约7-8天, 其次在10000升斯洛文尼亚橡木桶中进行乳酸发酵。
陈酿: 在同一个洛文尼亚橡木桶中陈酿6个月, 再在瓶中储存至少1年方可上市
年产量: 大约5万瓶
最佳适饮温度: 18-20 °C

品尝记录
颜色: 深而明亮的紫红色。
气味: 非常强烈和持久, 细腻, 令人惊讶的是其水果的丰富性和香气的清晰性。其中可以清楚的区分从橡木和葡萄自身中提取的辛辣的细微差别
口感: 温暖和谐, 单宁均衡, 酸度适中, 酒体醇厚, 香气馥郁, 浓郁持久
食物搭配: 与意大利干层面、主厨Gualtiero Marchesi的藏红花烩饭、烤火鸡、加拿大切达奶酪汤等一起食用更佳
贮藏: 若储存得当, 可储存10年以上时间



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2017年份
93/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
三杯 - 2020年的大红虾

2016年份
“优秀”葡萄酒 - 意大利侍酒师结构 (AIS) ” Vitae” 指南

2016年份
90/100 - “2019年五星” 指南 - 国际Vinitaly的最佳意大利葡萄酒

2016年份
两杯 - 2019年的大红虾

2016年份
“Berebene” 奥斯卡 - 2019年的大红虾

2016年份
90/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份
两杯 - 2018年的大红虾

2014年份
双金牌 - 2016年香港的中国环球葡萄酒及烈酒大奖

2014年份
银牌 - 2016年Decanter亚洲葡萄酒大赛

2014年份
94/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2014年份
特等奖 - 2017年Decanter全球葡萄酒大赛

2013年份
两杯 - 2017年的大红虾

2013年份
特等奖- Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2014年份
89/100 - Luca Maroni 的2016年意大利最佳葡萄酒年鉴

2014年份
一杯 - 2015年大红虾的意大利葡萄酒

1998年份
金奖 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2004年DOC和DOCG

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

1994年份
金奖 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOC和DOCG



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



威纳伽罗 干红 阿利蒂科 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

当我们想沉浸于一中柔和、包容性强、和谐的葡萄酒中时，就把它邀请到餐桌上。它的名字来源于从普利亚港口起航的“Vinacciere”号船只，船上装载着葡萄酒，用来强化阳光不充足地区生产的葡萄酒的口感。

葡萄品种：100% 阿利蒂科 (Aleatico)

酒精含量：14%

种植区域：Marchione路，位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街，普利亚大区 - 意大利

土壤特性：石质、岩溶石灰石

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：九月下旬，必须是葡萄在葡萄藤上干燥了之后

酿造工艺：可控的恒定温度下对葡萄进行持久浸渍，使葡萄酒具有典型的柔软可口的特性

陈酿：在不锈钢发酵罐中老化约18个月，再在瓶中储存约2年，使其更加圆润，并进一步丰富其酒香和味道。

年产量：大约1万5千瓶

最佳适饮温度：18-20 °C

品尝记录

颜色：清亮的紫色，石榴红

气味：强烈持久，成熟的红色水果的芳香，随着时间的推移更加浓郁

口感：温暖柔软，单宁均衡，酒体饱满，和谐稳定，强烈持久，带有水果的余味和天鹅绒般的丝滑触感

食物搭配：它是一款在整个用餐过程中都可以享用的葡萄酒，与带有鲑鱼酱、大麦和香菇汤的意大利面食及苹果派一起食用更佳

贮藏：若储存得当，可保存10年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2013年份
91/100 James Suckling

2013年份
两杯 - 2019年的大红虾

2012年份
91/100 James Suckling

2012年份
金牌 - 2017年布拉格葡萄酒大赛

2012年份
两杯 - 2018年的大红虾

2012年份
王冠 - 旅游俱乐部的陪审团

2012年份
王冠 - 2016年意大利旅游俱乐部的最佳葡萄酒指南

2012年份
特别推荐奖 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2005年份
特别推荐文凭 - 2008年维罗纳Vinaly国际大赛

2005年份
特别推荐文凭 - 2007年维罗纳Vinaly国际大赛

2003年份
特别推荐文凭 - 2005年维罗纳Vinaly国际大赛

2003年份
金牌证书 - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

2003年份
普利亚大区唯一的“Bacco di Pramaggiore” - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

2004年份
金牌证书 - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

2004年份
普利亚大区唯一的“Bacco di Pramaggiore” - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

2004年份
特别推荐文凭 - 2005年维罗纳Vinaly国际大赛

2003年份
普利亚大区葡萄酒的奥斯卡 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOC和DOCG

2003年份
普利亚大区的“Bacco di Pramaggiore” - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOCG和DOC

2004年份
优秀葡萄酒的文凭 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOC和DOCG

2003年份
优秀葡萄酒和金牌的文凭 - Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOC和DOCG

2000年份
图章 - Malatesta 小山的Enohobby Club - Gradara的2001年第19届全国葡萄酒大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



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

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

2001年份

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

2001年份

金奖 - Pramaggiore的全国大赛2003年DOCG和DOC

2001年份

特等奖 - 2003年维罗纳Vinaly国际比赛

2000年份

优秀奖 - 普利亚大区2002年第3届葡萄酒大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

91/100 SU GUIDA

LucaMaroni



贝沃谢帝阔 干红 普里米蒂沃 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它是具有悠久生产传统的葡萄酒，能够充分表达Primitivo的典型果味和新鲜度。适合许多菜和迷人的葡萄酒，它以Peuceti命名：Peuceti是在巴里省定居的普利亚本地人，自罗马殖民统治之前就致力于葡萄栽培。

葡萄品种：100% 普里米蒂沃 (Primitivo)
酒精含量：13.5%
种植区域：Marchione路，位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大路，普利亚大区 - 意大利
土壤特性：石灰石和粘土丘陵
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：最初的葡萄园可追溯至20世纪90年代初期，并于1990年重新种植。
收获：家族经营葡萄园。在九月上旬手工采摘葡萄，并严格注意葡萄树上对葡萄的挑选。
酿造工艺：先用二氧化碳浸渍法浸渍约7—8天，其次在100百升斯洛文尼亚橡木桶再进行乳酸发酵。
陈酿：先在橡木桶中陈酿6个月，再在瓶中储存1年方可上市
年产量：大约5万瓶
最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录

颜色：紫红色，橙色色调
气味：浓郁、持久，令人惊讶的是其丰富的果味，特别它深色核果的香气
口感：柔软和谐，天鹅绒般柔滑，带有典型的橡木味
食物搭配：完美搭配烤肉、野味和辛辣菜肴
贮藏：若储存得当，可储存10年以上时间



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



获奖

2015年份

91/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



92/100 SU GUIDA

Luca Maroni

贝利罗 干红 黑曼罗 I.G.P. (特色地区认证) 萨兰托

基于葡萄园的精心呵护，一个明确的Coppi葡萄酒独特风格的例证-萨兰托的象征性葡萄酒，其王牌就是其包络的果味与当地菜肴和谐地结合在一起。这个名字是指黑曼罗 (Negroamaro) 葡萄的浓稠度。

葡萄品种: 100%黑曼罗 (Negroamaro)
酒精含量: 13%
种植区域: 布林迪西, 萨兰托 - 意大利
土壤特性: 粘土和泥沙土
繁育体系: Espalier (树墙培型体系)
每株产量: 1-4公斤
种植年份: 1995年
收获: 九月下旬, 手工采摘
酿造工艺: 充分尊重和增强黑曼罗葡萄的特性, 通过浸皮萃取它的单宁结构和颜色。每个步骤都在控温下进行。
陈酿: 在不锈钢罐中老化6个月, 并在瓶中储存6个月方可上市
年产量: 大约10万瓶
最佳适饮温度: 18-20 °C

品尝记录
颜色: 明亮、强烈的红色。
气味: 丰富的水果香味 (小黑浆果), 持久感受。
口感: 干爽、饱满、柔和, 果香浓郁, 恰到好处。
食物搭配: 红菜、黑豆汤、烤肉等
贮藏: 贮藏得当, 可达10年



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2016年份

金牌 - 2016年柏林葡萄酒奖杯 (Berliner Wine Trophy)

2017年份

92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份

2018年大红虾 (Gambero Rosso) 的奥斯卡 “Berebene”

2016年份

两杯 - 2018年大红虾

2015年份

提名表彰- Luca Maroni 的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2012年份

两杯 - 2016年大红虾

2012年份

特别推荐奖 - 2015年维罗纳Vinaly国际比赛

2008年份

提名表彰 - 大红虾2011年意大利葡萄酒指南

2005年份

特别推荐奖 - 2007年维罗纳Vinaly国际比赛

2003年份

金牌证书 - 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

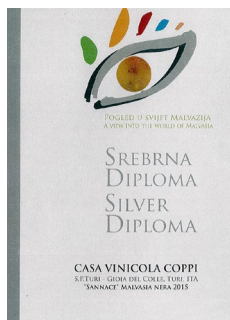
2003年份

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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



塞纳切 干红 黑玛尔维萨 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它连接地中海的两片土地：普利亚和伯罗奔尼撒。在这里，在古老的拜占庭大本营Monembasia，这种葡萄酒被生产出来，然后开始整个欧洲蔓延，激发了典型威尼托酒庄的名字，称为“Malvase”。在普利亚的阳光下，这种葡萄树找到了它最好的表达方式。这个名字让人想起Sannace山的考古遗址，在那里，希腊殖民者选择在该地区开始种植这种葡萄树。

葡萄品种：100%黑玛尔维萨 (Malvasia Nera)
酒精浓度：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：白垩丘陵
繁育体系：Espalier (树墙培型体系)
每株产量：1-4公斤
种植年份：1995年
收获期：九月中旬
酿造工艺：浸渍过程中，在可控温度下选择合适的酵母进行发酵，以确保来自“Murgia dei Trulli”丘陵的黑玛尔维萨典型的果香味
老化：在不锈钢发酵罐和瓶中放置足够长时间以确保单宁的平衡
年产量：大约8万瓶
最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录
颜色：紫罗兰色、石榴红
气味：果味浓郁，有丰富的石榴与覆盆子味道
口感：结构感强，柔软和谐，单宁均衡
食物搭配：与那波利市苜蓿菜披萨、乳精干酪意大利蒸饺、意大利腊肠、中熟的山核桃干奶酪等一起食用更佳
贮藏：贮藏得当，可达10年



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI



获奖

2015年份
特别推荐奖 - Luca Maroni 的2017年意大利最佳葡萄酒年鉴

2015年份
荣获荣誉证书 - Vinistra比赛, 2016年黑玛尔维萨世界

2015年份
荣获荣誉证书 - 2016年的Vinistra比赛

2014年份
特别推荐奖 - 2015年维罗纳Vinitaly国际比赛

2008年份
提名表彰- Luca Maroni 的2011年最佳意大利葡萄酒指南

2007年份
90/100 - Luca Maroni 的2010年最佳意大利葡萄酒指南

2006年份
特别推荐奖 - 2008年维罗纳Vinitaly国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



92/100 SU GUIDA



吉斯卡尔多 干白 法兰娜 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它是一款充满活力的年轻葡萄酒，在杯中生机勃勃，以其持久性和新鲜性而迷人，酸味宜人，与水果的清澈度协调一致。Roberto Guiscardo 是普利亚地区伟大的诺曼人领袖，也是 Gioia del Colle 市城堡的封建领主的兄弟。

葡萄品种：100% 法兰娜 (Falanghina)

酒精含量：13%

种植区域：巴里省，普利亚大区 - 意大利

土壤特性：石头和白垩丘陵

繁育体系：Espalier (树墙培型体系)

每株产量：1公斤

种植年份：2000年

收获：九月下旬

酿造工艺：在受控温度下先对葡萄皮进行简单的浸渍和发酵，选定酵母菌接种后，再在不锈钢发酵罐中进行乳酸发酵陈酿：先在不锈钢发酵罐中老化2个月，再在瓶中储存至少2个月。2月份开始销售。

年产量：大约2万5千瓶

最佳适饮温度：8-10 ° C

品尝记录

颜色：金黄色，略带绿色

气味：矿物、白色水果香味，精致的柑橘味

口感：新鲜持久，酸度宜人，令人垂涎欲滴，回味悠长，带有异国情调的水果香气

食物搭配：意大利面配贻贝、鱿鱼和开心果香蒜酱，生箭鱼片配青椒和粉红辣椒，金枪鱼配黄瓜汁，茄子肉丸



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2019年份

92/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

91/100 2019年 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2018年份

92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份

两杯 - 2019年的大红虾

2017年份

90/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份

87/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

特等奖 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

三杯 - 2019年的大红虾

2015年份

94/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2011年份

91/100 - 美国2018年 Wine Enthusiast 的指南

2011年份

三杯 - 2018年的大红虾

2011年份

“4串葡萄” - Bibenda葡萄酒指南FIS 2018

2011年份

“优秀” - Vitae葡萄酒指南AIS 2018

2011年份

96/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2010年份

91/100 - “2017年Vinality 五星” (普里米蒂沃其中最高成绩)

2010年份

三杯 - 2017年的大红虾

2010年份

特等奖 - 2017年Decanter全球葡萄酒大赛

2008年份

金牌 - 2016年香港的中国环球葡萄酒及烈酒大奖

2010年份

90/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2008年份

两杯 - 2016年大红虾的意大利葡萄酒

2007年份

最佳葡萄酒特别推荐奖 - Luca Maroni 的2014年意大利最佳葡萄酒年鉴

2007年份

特等奖 - “2012年维罗纳Vinality”

2006年份

特等奖 - 2010年维罗纳Vinality国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



93/100 SU GUIDA

Luca Maroni



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，蓟汤，塞满鲑鱼和土豆的大田螺，鹰嘴豆酱和芝麻酱



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



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

特别推荐奖 - 2016年Decanter全球葡萄酒大赛

2015年份

90/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

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



92/100 SU GUIDA



阔乐 干桃红 桃红黑曼罗 I. G. P. (特色地区认证) 萨兰托

这是一款浸泡一晚上，早上就能从大桶里冒出清香的葡萄酒，它呈现出浓郁明亮的珊瑚红色，优雅的成熟水果的果香中夹杂着野玫瑰的芬芳，我们在它清新和谐的味道中也能品味出着点。这个桃红葡萄酒的名字是为了纪念Luisa Casati Stampa侯爵夫人，她叫Corè，是作家Gabriele D' Annunzio最喜欢的恋人之一。

葡萄品种：100% 黑曼罗 (Negroamaro)
酒精含量：12%
种植区域：布林迪西，萨兰托 - 意大利
土壤特性：粘土和沙土
繁育体系：Espalier (树墙培型体系)
每株产量：1公斤
种植年份：1995
收获：九月下旬，手工采摘
酿造工艺：它采用“泪珠”最高贵的部分，也就是“新鲜收获的成熟葡萄中的葡萄汁”。这是教皇Paolo III Farnese的装瓶商Sante Lancerio在1549年对其进行的定义。此后，除了在受控温度下加工和选择酵母发酵的技术外，几乎没有变化
陈酿：在瓶中储存至少3个月方可上市
年产量：大概3万瓶
最佳适饮温度：12 °C

品尝记录

颜色：如明亮的珊瑚一样的粉红色
气味：精致优雅，带有成熟水果的味道，如覆盆子，还有野花香气
口感：清新、和谐、饱满、平衡，有独特的红水果的味道
食物搭配：西红柿酱炒的炸西葫芦、烤面包跟晒干的西红柿酱、烩饭跟对虾及芦笋，扁豆汤
贮藏：年轻时饮用最佳



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI



获奖

2019年份

92/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份

两杯 - 2019年大红虾的意大利葡萄酒

2017年份

“Berebene”的奥斯卡 - 2019年大红虾

2017年份

92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份

90/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

91/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2011年份

优秀文凭 - 2012年意大利桃红葡萄酒全国大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



91/100 SU GUIDA



伊索特 干 (Brut) 气泡酒维戴卡 I. G. P. (特色地区认证) 普利亚

它充分体现了纯维戴卡葡萄的特点，以其无与伦比的果味与气泡相结合，是适合每道菜的愉快伴侣。它以“Isotteo”命名，这是作家Gabriele D’Annunzio的作品，它在近代庆祝古典主义而包括诗歌“il dolce grappolo”（“甜蜜的葡萄束”）。

葡萄品种：100% 维戴卡 (Verdeca)
酒精含量：11.50%
种植区域：伊特利亚山谷，普利亚大区- 意大利
土壤特性：白垩和粘土丘陵
繁育体系：Espalier (树墙培型体系)
每株产量：1公斤
种植年份：2000年
收获：9月下旬，手工采摘
酿造工艺：使用长的查马白色法 (Charmat process in white)，控制温度下进行去梗和软压，并在高压灭菌器中进行自然发酵
陈酿：在瓶中几个月
年产量：大约1万瓶
最佳适饮温度：8 °C

品尝记录
颜色：清澈明亮的绿色，细腻、整齐和持久的气泡
气味：细腻，果香，带有黄色水果的果香，白花，百里香和柑橘类水果
口感：果肉的、清新、令人愉悦的新鲜，它精彩地表达了Murgia石质土壤的矿物质，延续了香气浓郁的节奏，维持着迷人的回味
食物搭配：优质的开胃酒，它完美搭配海鲜，贝类，意大利面配贻贝和豆类，以及“Frise”（典型的普利亚面包）配番茄
贮藏：葡萄酒年轻时饮用



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI



获奖

2018年份

91/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O



93/100 SU GUIDA

Luca Maroni

1° POSTO
MIGLIOR SPUMANTE
METODO CHARMAT
D'ITALIA 2019

波利西琳谢利 起泡桃红酒(特干) I. G. P. (特色地区认证) 萨兰托

酒体呈亮粉色、口感芳醇持久，略带果香和风味，任何时间都可以饮用，是完美的开胃酒。搭配海鲜菜肴，搭配餐后杏仁点心都十分美味。这个名字让人想起与樱桃搭配的气泡，樱桃是Turi地区的主要产品。

葡萄品种：100% 黑曼罗 (Negroamaro)
酒精含量：11.5%
种植区域：布林迪西，萨兰托 - 意大利
土壤特性：粘土和泥沙土
繁育体系：Espalier (树墙培型体系)
每株产量：约 1公斤
种植年份：2000年
收获：9月下旬，手工采摘
酿造工艺：浸皮几小时，温和压皮，只提取精华用于高压灭菌。采取拥有20年经验的查马法 (Charmat process) 提取到了最浓郁的果香，并产生了一种完全和谐的葡萄酒。
陈酿：在瓶中至少陈酿3个月
年产量：大约3万瓶
最佳适饮温度：8 °C

品尝记录

颜色：精致、靓丽的粉色，细腻而持久起泡
气味：果香，饱满，有成熟的红果和野玫瑰的香味
口感：果味细腻，圆润，持久，和谐
食物搭配：任何时候都可以饮用。非常适合做开胃酒，柔和口感与速食海鲜饭完美搭配，餐后搭配杏仁糕点效果极佳。
贮藏：葡萄酒年轻时饮用



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2018年份
93/100 - Luca Maroni的最佳意大利夏马法 (Charmat process) 起泡葡萄酒指南

2017年份
93/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
第一名 - 2019年最佳意大利夏马法 (Charmat process) 起泡葡萄酒

2017年份
93/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份
第二名 - 2017年最佳意大利夏马法 (Charmat process) 起泡葡萄酒

2015年份
92/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2013年份
普利亚大区最佳起泡葡萄酒 - Luca Maroni 2015年的意大利最佳年鉴

2013年份
优异证书 - 2015年意大利国家葡萄酒大赛

2012年份
提名表彰 - Luca Maroni 2014年的意大利最佳年鉴

2011年份
提名表彰 - Luca Maroni 2013年的意大利最佳年鉴

2011年份
荣誉证书 - 意大利国家桃红葡萄酒大赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I