



92/100 SU GUIDA



CORÉ NEGROAMARO ROSATO I.G.P. SALENTO

È il vino di una notte, che la mattina esce dal tino ed è pronto a porgere il suo calice rosa corallo intenso e brillante, il suo profumo elegante di frutta matura, con note di rosa selvatica, che ritroviamo nel gusto fresco ed armonico. Il nome di questo rosè celebra la marchesa Luisa Casati Stampa, detta Coré, una delle amanti preferite da Gabriele D'Annunzio.

Vitigno: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 12%
Zona di produzione: Brindisi, Salento - Italia
Tipo di terreno: argilloso e sabbioso
Resa per pianta: 1 kg
Sistema di allevamento: spalliera
Anno di impianto: 1995
Vendemmia: seconda metà di settembre con raccolta manuale
Vinificazione: che privilegia l'utilizzo della parte più nobile ovvero della lacrima che è "il mosto che geme dalle uve mature appena raccolte". Così lo definiva, nel lontano 1549, Sante Lancerio bottigliere del Papa Paolo III Farnese. Da allora poco è cambiato, tranne la tecnologia che consente la lavorazione a temperatura controllata e la fermentazione con lieviti selezionati
Affinamento: circa tre mesi in bottiglia
Produzione annuale: circa 30.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 12° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosa corallo intenso e brillante
Profumo: elegante e che porgere note di frutta di bosco matura con note di fiore selvatico
Sapore: fresco ed armonico, pieno ed equilibrato in cui la frutta rossa trova conferma
Abbinamento gastronomico: zucchine fritte su salsa al pomodoro, crostini con patè di pomodori secchi, risotto con asparagi e gamberetti, zuppa di lenticchie
Capacità di invecchiamento: da bere giovane
Premi: vedi retro

It is the wine of one night, which comes out of the vat in the morning and is ready to offer its intense and bright coral pink, its elegant ripe fruit aroma with notes of wild rose, which we also find in its fresh and harmonious taste. The name of this rosè celebrates the Marquise Luisa Casati Stampa, called Coré, one of Gabriele D'Annunzio's favorite lovers.

Grape variety: Negroamaro 100%
Alcohol content: 12%
Production area: Brindisi, Salento - Italy
Soil type: clayey and sandy
Training system: espalier
Yield per plant: 1 kg
Planting year: 1995
Harvest: handpicking in the second half of September
Vinification: it is used the noblest part or the tear or "the must moaning from the freshly harvested ripe grapes". This is how Sante Lancerio, bottler of Pope Paolo III Farnese, defined it back in 1549. Since then little has changed, apart from the technology that allows the processing at controlled temperature and the fermentation with selected yeasts
Aging: about 3 months in the bottle
Annual production: about 30,000 bottles
Serving temperature: 12° C

TASTING NOTES
Color: intense and bright coral pink
Nose: elegant, with ripe berries and wild flower notes
Palate: fresh and harmonic, full and well-balanced, distinctive red fruits
Food pairing: fried zucchinis with tomato sauce, crostini with dried tomato pâté, risotto with asparagus and shrimps, lentil soup
Cellaring: to drink when young
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

CORÈ
NEGROAMARO ROSATO I.G.P. SALENTO

PREMI / AWARDS

Annata 2019 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2019 Two Glasses in Gambero Rosso 2021</i>
Annata 2019 ROSSO a The WineHunter Award 2020	<i>Vintage 2019 RED at The WineHunter Award 2020</i>
Annata 2019 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA	<i>Vintage 2019 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA</i>
Annata 2019 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2018 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia	<i>Vintage 2018 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines</i>
Annata 2017 Due Bicchieri Rosso del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2017 Two Glasses Red in Gambero Rosso 2019</i>
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2017 Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2019</i>
Annata 2017 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2016 90/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2016 90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2018</i>
Annata 2015 91/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2015 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2011 Diploma di merito Concorso Nazionale Vini Rosati d'Italia 2012	<i>Vinatage 2011 Merit Diploma in the National Competition of Italian Wines 2012</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O