



GRAND GOLD
MEDAL VINITALY

94/100 SU GUIDA



Luca Maroni



VANITOSO PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE - RISERVA

È l'emozione di un vino che già nel calice ha un suono cristallino e invitante, ammalia allo sguardo, coinvolge con un ampio corredo olfattivo, all'assaggio, invita a nuovi sorsi. È il più premiato ed amato della pregiata collezione dei vini Coppi, quindi Vanitoso di natura...

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 14%
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 dall'inizio del 1900
Vendemmia: nella prima metà di settembre, a mano, da uve di produzione aziendale con rigorosa selezione dei grappoli in vigna
Vinificazione: con altrettanta attenzione l'uva è verificata e nuovamente selezionata in cantina, dove viene pigiata e diraspata, inviata in vinificatori per la fermentazione alcolica sulle bucce. In questo delicato passaggio il vino esprime le sostanze contenute nelle bucce come il fruttato, i polifenoli ed i tannini, che contribuiranno a costruire l'affabulazione nel calice. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata
Affinamento: in fusti di rovere da 60 hl per 18 mesi e carati da 225 l per 6 mesi
Produzione annuale: solamente nelle annate eccellenti, si decide di produrre la Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. e, al momento, è disponibile l'annata 2016
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento

Profumo: intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi amabilmente col passare del tempo

Sapore: secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, con un gusto finale piacevolmente sottile ed elegante, con un gradevole ritorno della speziatura, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento

Abbinamento gastronomico: spaghetti alla amatriciana piccanti, lasagne al ragout e besciamella, anatra alla pechinese, coniglio brasato

Capacità di invecchiamento: molto longevo, ben oltre 15 anni se conservato correttamente

Premi: vedi retro

The emotion of a wine that, already in the glass, reveals a crystalline and pleasing sound, charms the eye, captivates with its wide olfactory range, and, tasting it, one sip leads to another. It is the most awarded and beloved of the precious Coppi Wines collection, therefore Vanitoso ("vain") by nature.

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 14%
Production area: contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia
Soil type: chalky and clayey hills
Training system: espalier
Yield per plant: approximately from 1 to 4 kg
Planting year: replanted in the 90s, where there already was a vineyard since the early 1900's.
Harvest: family grapes handpicked in the first half of September, with an attentive grapes bunch selection in the vineyard
Vinification: with the same attention the grapes are checked and reselected in the cellar, where they are crushed and destemmed, and sent to fermenters for alcoholic fermentation on the skins. In this delicate phase, the wine expresses the substances contained in the skins, such as its fruitiness, polyphenols, and tannins, contributing to the creation of a delightful journey in the glass. Each step takes place at a controlled temperature
Aging: in 60 hl oak casks for 18 months and 225 l barriques for 6 months
Annual production: Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. is only produced in excellent years; vintage 2016 is currently available
Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Color: purplish red, bright and vivid, which turns to orange nuances with aging

Nose: intense, persistent, fine, of ripe red fruits, quite spicy, ample, will pleasantly enrich over time

Palate: dry, warm, soft, quite tannic, sapid, full-bodied, balanced, intense, persistent, with a subtle and elegant final taste, a pleasantly spicy aftertaste, harmonious, becoming more velvety with aging

Food pairing: spaghetti with spicy Amatriciana sauce, lasagna with ragout and béchamel, Beijing duck, braised rabbit

Cellaring: long-lived, over 15 years if stored properly

Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE - RISERVA

VANITOSO

PREMI / AWARDS

Annata 2001 Argento a 23rd Interwine Grand Challenge (IGC)	<i>Vintage 2001 Silver at 23rd Interwine Grand Challenge (IGC)</i>
Annata 2016 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2016 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2001 ORO a The WineHunter Award 2020	<i>Vintage 2001 GOLD at The WineHunter Award 2020</i>
Annata 2001 91/100 Andreas Larsson	<i>Vintage 2001 91/100 Andreas Larsson</i>
Annata 2009 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2009 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2007 90/100 punti nell'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2016 di Luca Maroni	<i>Vintage 2007 90/100 in the 'The Best Italian Wine Yearbook 2016 by Luca Maroni</i>
Annata 2007 un bicchiere, Vini d'Italia del Gambero Rosso 2016	<i>Vintage 2007 One glass in Wines of Italy by Gambero Rosso 2016</i>
Annata 1999 Medaglia d'Argento all'Anuga Wine Special 2015, Colonia (Germania)	<i>Vintage 1999 Silver Medal at Anuga Wine Special 2015, Cologne (Germany)</i>
Annata 2007 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015	<i>Vintage 2007 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2015</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2011	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2011</i>
Annata 2005 Menzione sulla guida del Gambero Rosso – Bere Bene Low Cost 2011	<i>Vintage 2005 Mention in the Gambero Rosso - Berebene Low Cost 2011</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2010	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2010</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2009	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition 2009</i>
Annata 1999 1° Premio del vino rosso Lions Italia Primo vino rosso classificato al Lions Wine 2007	<i>Vintage 1999 1st Prize for red wine at Lions Italia. First red wine ranked at Lions Wine 2007</i>
Annata 1997 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2007	<i>Vintage 1997 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2007</i>
Annata 1999 Gran Medaglia d'oro al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2006	<i>Vintage 1999 Gran Gold Medal at the Vinitaly International Competition in Verona 2006</i>
Annata 1997 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 1999 Reserve Gold Medal Diploma at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT 2005</i>
Annata 1993 Diploma di Medaglia d'oro Distinzione di Merito di Pramaggiore al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2003	<i>Vintage 1993 Reserve Gold Medal Diploma, Distinction of Merit at the Pramaggiore National Wine Competition DOC and DOCG 2003</i>
Annata 1994 OSCAR di Pramaggiore Regione Puglia al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2002	<i>Vintage 1994 Reserve OSCAR for the Puglia Region at the Pramaggiore National Competition DOC and DOCG 2002</i>
Annata 1997 Bollino dell'Enohobby Club dei Colli Malatestiani al 19° Concorso Nazionale Vini a Gradara 2001	<i>Vintage 1997 Reserve Stamp of the Enohobby Club dei Colli Malatestiani at the 19th National Wine Competition in Gradara 2001</i>
Annata 1997 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2001	<i>Vintage 1997 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2001</i>
Annata 1993 Diploma Medaglia di Gran Merito al 38° Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG a Pramaggiore 1999	<i>Vintage 1993 Reserve Diploma of Merit Medal at the 38th Pramaggiore National Competition in DOC and DOCG 1999</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I