



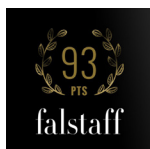
93/100 SU GUIDA



DOUBLE GOLD MEDAL
GOLD MEDAL



91 / 100



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: 在同一个斯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。其中可以清楚的区别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: 与意大利千层面、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

2018年份
93/100 – 2023年Falstaff意大利指南

2018年份
93/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2018年份
红牌 – 2021年The WineHunter奖项

2019年份
92分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2019年份
4星 – 2022年旅游俱乐部的陪审团

2018年份
“优秀奖” – Vitae葡萄酒指南AIS 2021

2018年份
两杯 – 2021年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2017年份
91/100 – 2021年的Vitaly “5星葡萄酒”

2017年份
红牌 – 2020年The WineHunter奖项

2017年份
93/100 – 2020年Falstaff普利亚区奖项

2018年份
92/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
90/100 – 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

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Vitaly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
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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I