



92/100 SU GUIDA



falstaff

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

C O P P I

获奖

2019年份

89/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2020年份

92分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份

93/100 – 2020年Falstaff普利亚区奖项

性价比位居世界前100名最佳葡萄酒

2018年份

BEST BUY – 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

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

2016年份

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

2012年份

两杯 – 2016年大红虾

2012年份

特别推荐奖 – 2015年维罗纳Vinitaly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Vinitaly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