



GRAND GOLD
MEDAL VINITALY

94/100 SU GUIDA



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2016年。

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

C O P P I

获奖

2018年份
星牌 (95/100) – 2023年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2019年份
93/100 – 2023年Falstaff意大利指南

2016年份
93/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2016年份
红牌 – 2021年The WineHunter奖项

2016年份
91分 – Wine Spectator (葡萄酒观察家)

2001年份
银牌 – 第23届Interwine葡萄酒与烈酒大奖赛

2001年份
金牌 – 2020年The WineHunter奖项

2001年份
91/100 – Andreas Larsson

2016年份
94/100 – Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

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

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Vinitaly国际大赛

1999年份
银奖 – 德国, 科隆的2015年Anuga展会葡萄酒大赛

2005年份
特等奖 – 2011年维罗纳Vinitaly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Vinitaly国际大赛

2005年份
特等奖 – 2009年维罗纳Vinitaly国际大赛

1999年份
一等奖 – 2007年Lions意大利干红葡萄酒大赛

1997年份
特等奖 – 2007年维罗纳Vinitaly国际大赛

1999年份
双金牌 – 2006年维罗纳Vinitaly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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I