



94/100 SU GUIDA



93/100



falstaff



塞纳托雷 干红 普里米蒂沃D.O.C. (法定原产区 认证) 焦亚德尔科莱

为了向富有远见的COPPI 创办人和酿酒师 Antonio Michele Coppi 参议员致敬，酒款取名为 Senatore。他热爱并深深了解巴里市的“Murgia dei Trulli”的土地，其中这种葡萄树是其最高贵的表达之一。

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 13.5%

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: 白垩和粘土丘陵

繁育体系: 葡萄灌木

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 1990年

收获: 9月的前10天, 手工采摘

酿造工艺: 葡萄在地窖里精心挑选、压碎, 去梗, 然后放入发酵罐。通过对葡萄皮的酒精发酵可以提取所有的珍贵物质: 果香、多酚、单宁等, 每一步都在控温情况下进行。再分离浮渣后, 把葡萄酒放入不锈钢发酵罐中进行发酵

陈酿: 在斯拉沃尼亚5000升的橡木桶中老化大概12个月

年产量: 大约3万瓶

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C

最佳适饮温度: 18-20 ° C



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2019年份
95分 - Daniele Cernilli的“2024年葡萄酒大夫 (Doctor Wine) ”

2019年份
金牌 - 2023年The WineHunter奖项

2019年份
4个葡萄藤 - 2023年意大利侍酒师结构(AIS)“ Vitae” 指南

2019年份
三杯 - 2023年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2019年份
“5串葡萄奖” - 2023年Bibenda葡萄酒指南FIS

2019年份
94分 - Luca Maroni的2023年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份
93分 - 2023年Daniele Cernilli的“葡萄酒大夫(Doctor Wine)

2019年份
4星 + 冠 - 旅游俱乐部的陪审团

2018年份
金牌 - 2022年The WineHunter奖项

2018年份
90分 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2018年份
92/100 - 2022年Falstaff普利亚区奖项

2018年份
90分 - 2022年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

2018年份
“5串葡萄奖” - 2022年Bibenda葡萄酒指南FIS

2018年份
93分 - Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份
王冠 - 2022年旅游俱乐部的陪审团

2018年份
三杯 - 2022年意大利葡萄酒年鉴 (大红虾)

2017年份
90分 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2017年份
90分 - Decanter 全球葡萄酒大赛

2017年份
“5串葡萄奖” - Bibenda葡萄酒指南FIS 2021

2017年份
90/100 - 烈酒及葡萄酒杂志 (美国)

2017年份
4星 - 旅游俱乐部的陪审团

2016年份
星牌 (95/100) - 2021年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2017年份
三杯 - 2021年意大利葡萄酒年鉴 (大红虾)

2017年份
93/100 - 2021年的Vinalty “5星葡萄酒”



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O