



92/100 SU GUIDA



## SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Nel calice si ammantava di un rosso vivace e brillante, vellutato al palato e che invita a tavola piatti succulenti. Prende il nome da Riccardo Siniscalco, feudatario normanno del castello di Gioia del Colle.

**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Gradazione alcolica:** 13,5%  
**Zona di produzione:** Sud Est barese  
**Tipo di terreno:** calcareo tipico della Murgia barese dei trulli  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa  
**Anno di impianto:** 1990  
**Vendemmia:** nella prima decade di settembre  
**Vinificazione:** fermentazione alcolica a temperatura controllata seguita da fermentazione malolattica completamente svolta, al fine di conferire al vino un tocco più vellutato al palato ed una maggiore stabilità nel tempo  
**Produzione annuale:** circa 130.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C  
**Allergeni:** contiene solfiti

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
**Colore:** rosso vivido e brillante  
**Profumo:** abbastanza intenso e persistente, fruttato in cui si riconoscono frutti a bacca nera  
**Sapore:** secco, morbido, abbastanza fresco e tannico, sapido, corposo e pieno  
**Abbinamento gastronomico:** prosciutto cotto in crosta di pane, polpettine con salsa alla panna, salsiccia e patate, selvaggina, salumi e formaggi stagionati  
**Capacità di invecchiamento:** fino a 10 anni se conservato correttamente  
**Premi:** vedi retro

*Dans le verre, il est enveloppé d'un rouge vif et brillant, velouté en bouche et invitant à la table des plats succulents. Il tire son nom de Riccardo Siniscalco, le seigneur féodal normand seigneur féodal du château de Gioia del Colle.*

**Cépage:** Primitivo 100%.  
**Teneur en alcool:** 14,00 %.  
**Zone de production:** district de Marchione, sur la route Turi-Castellana Grotte, Pouilles.  
**Nature du sol:** calcaire et argileux sur relief vallonné  
**Système de culture:** espalier  
**Rendement:** de 1 à 4 Kg par plante environ  
**Année de plantation:** replanté dans les années 90, où il y avait déjà un vignoble depuis le début de l'année 1900  
**Récolte:** dans la première moitié du mois de septembre dans les propres vignobles de l'entreprise et avec des raisins cueillis à la main dans des caisses après une sélection minutieuse des grappes.  
**Vinification:** avec une technique innovante qui prévoit d'une part la macération carbonique pendant environ 7-8 jours, d'autre part la fermentation malolactique effectuée dans des fûts de chêne de Slavonie d'environ 1.500 litres. Ensuite en fûts en chêne de Slavonie de 100 hl. dans le même fut slavonien pendant 6 mois, suivi d'au moins 1 an de repos en bouteille  
**Production annuelle:** environ 50 000 bouteilles  
**Température de service:** 18 - 20° C

**NOTES DE DÉGUSTATION**  
**Couleur:** rouge violacé avec des reflets orangés  
**Bouquet:** vineux, intense et persistant, il étonne immédiatement par la richesse de son fruit, avec des conseils particuliers fruits à noyau . foncé  
**En bouche:** doux et harmonieux, tendant vers le velouté, avec des notes de vieillissement donnés par le bois.  
**Accord mets vins:** idéal avec les viandes grillées, le gibier et les plats épicés.  
**Capacité de garde:** plus de 10 ans s'il est correctement conservé.



CASA VINICOLA DAL 1882

# COPPI

## SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

## PREMI/RÉCOMPENSES

Annata 2020 88/100 - Falstaff Primitivo Trophy 2023	<i>Vintage 2020</i> 88/100 - Falstaff Primitivo Trophy 2023
Annata 2020 92/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2020</i> 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024
Annata 2019 91/100 - Falstaff Guida D'Italia 2023	<i>Vintage 2019</i> 91/100 - Falstaff Italian Wine Guide 2023
Annata 2018 90 punti - James Suckling	<i>Vintage 2018</i> 90 points - James Suckling
Annata 2018 91/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2018</i> 91/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022
Annata 2019 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2019</i> 92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022
Annata 2018 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018</i> Two Glasses in Gambero Rosso 2021
Annata 2018 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018</i> Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2021
Annata 2018 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2018</i> 90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020
Annata 2016 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA	<i>Vintage 2016</i> Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA
Annata 2017 91/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2017</i> 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017</i> Oscar "Berebene" in Gambero Rosso 2020
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017</i> Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2020
Annata 2015 90/100 James Suckling 2019	<i>Vintage 2015</i> 90/100 James Suckling 2019
Annata 2016 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2016</i> 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019
Annata 2015 91/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2015</i> 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2018
Annata 2014 Oscar della Guida Berebene del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2014</i> Oscar in Berebene Gambero Rosso guide 2017
Annata 2014 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2014</i> Two Glasses in Gambero Rosso 2017
Annata 2014 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2014</i> Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017
Annata 2009 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2011	<i>Vintage 2009</i> Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2011
Annata 2008 Menzione sulla guida Gambero Rosso – Vini D'Italia 2011	<i>Vintage 2008</i> IGT 2008 - Mention in the Gambero Rosso guide - Italian Wines of 2011
Annata 2007 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2010	<i>Vintage 2007</i> Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2010
Annata 2006 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008	<i>Vintage 2006</i> Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2008
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2007	<i>Vintage 2005</i> Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2007
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2006	<i>Vintage 2005</i> Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2006



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I O**