



GRAND GOLD
MEDAL VINITALY

94/100 SU GUIDA



VANITOSO PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE - RISERVA

È l'emozione di un vino che già nel calice ha un suono cristallino e invitante, ammalia allo sguardo, coinvolge con un ampio corredo olfattivo, all'assaggio, invita a nuovi sorsi. È il più premiato ed amato della pregiata collezione dei vini Coppi, quindi Vanitoso di natura...

C'est l'émotion d'un vin qui déjà dans le verre a un son cristallin et invitant, envoûte l'œil, implique avec une large gamme d'arômes. À la dégustation, sa gourmandise, invite à revenir sur le verre. Il est le plus apprécié et aimé de la belle collection de vins Coppi, donc Vain par excellence.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 14%
Zona di produzione: contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.
Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: reimpiantata negli anni '90, laddove c'era già la vigna dall'inizio del 1900
Vendemmia: nella prima metà di settembre, a mano, da uve di produzione aziendale con rigorosa selezione dei grappoli in vigna
Vinificazione: con altrettanta attenzione l'uva è verificata e nuovamente selezionata in cantina, dove viene pigiata e diraspata, inviata in vinificatori per la fermentazione alcolica sulle bucce. In questo delicato passaggio il vino esprime le sostanze contenute nelle bucce come il fruttato, i polifenoli ed i tannini, che contribuiranno a costruire l'affabulazione nel calice. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata
Produzione annuale: solamente nelle annate eccellenti, si decide di produrre la Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. e, al momento, è disponibile l'annata 2016
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

Cépage: Primitivo 100%
Alcool: 14%
Zone de production: Contrada Marchione, sur la route Turi-Castellana Grotte, dans les Pouilles.
Type de sol: calcaire et argileux sur un relief vallonné
Système de culture: Espalier
Rendement: de 1 à 4 kg environ
Année de plantation: replanté dans les années 90, là où il y avait déjà le vignoble du début de 1900
Vendange: dans la première moitié de septembre, à la main, à partir de raisins cultivés par l'exploitation, avec une sélection rigoureuse des grappes dans le vignoble
Vinification: avec le même soin, les raisins sont vérifiés et sélectionnés à nouveau dans la cave, où ils sont foulés et égrappés, envoyés aux vinificateurs pour la fermentation alcoolique sur les peaux. Dans ce passage délicat, le vin exprime les substances contenues dans les peaux telles que le coté fruité, les polyphénols et les tanins, qui contribueront à construire l'amplitude retrouvée dans le verre. Chaque passage a lieu à température contrôlée.
Production annuelle: seulement dans les années excellentes, on décide de produire la Riserva Vanitoso Primitivo di Gioia del Colle D.O.C. et, en ce moment, est disponible le millésime 2016
Température de service: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, intenso e brillante, che vira lentamente verso l'aranciato con l'invecchiamento

Profumo: intenso, persistente, fine, di frutti rossi maturi, abbastanza speziato, ampio e destinato ad arricchirsi amabilmente col passare del tempo

Sapore: secco, caldo, morbido, abbastanza tannico, sapido, di corpo, equilibrato, intenso, persistente, con un gusto finale piacevolmente sottile ed elegante, con un gradevole ritorno della speziatura, armonico, tendente al vellutato con l'invecchiamento

Abbinamento gastronomico: spaghetti alla amatriciana piccanti, lasagne al ragout e besciamella, anatra alla pechinese, coniglio brasato

Capacità di invecchiamento: molto longevo, ben oltre 15 anni se conservato correttamente

Premi: vedi retro

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur: rouge violacé, intense et brillante, qui tourne lentement vers l'orange en vieillissant

Au nez: intense, persistant, fruits rouges mûrs, assez épicés. Ample et destiné à s'enrichir amoureusement avec le temps.



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE - RISERVA

VANITOSO

Annata 2016
93/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022

Annata 2016
ROSSO a The WineHunter Award 2021

Annata 2016
91 punti Wine Spectator

Annata 2001
Argento a 23rd Interwine Grand Challenge (IGC)

Annata 2016
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2020

Annata 2001
ORO a The WineHunter Award 2020

Annata 2001
91/100 Andreas Larsson

Annata 2009
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017

Annata 2007
90/100 punti nell'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2016 di Luca Maroni

Annata 2007
un bicchiere, Vini d'Italia del Gambero Rosso 2016

Annata 1999
Medaglia d'Argento all'Anuga Wine Special 2015, Colonia (Germania)

Annata 2007
Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015

Annata 2005
Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2011

Annata 2005
Menzione sulla guida del Gambero Rosso – Bere Bene Low Cost 2011

Annata 2005
Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2010

Annata 2005
Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2009

Annata 1999
1° Premio del vino rosso Lions Italia
Primo vino rosso classificato al Lions Wine 2007

Annata 1997
Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2007

Annata 1999
Gran Medaglia d'oro al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2006

Annata 1997
Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore
al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005

Annata 1993
Diploma di Medaglia d'oro Distinzione di Merito di Pramaggiore
al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2003

Annata 1994
OSCAR di Pramaggiore Regione Puglia
al Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG 2002

Annata 1997
Bollino dell'Enohobby Club dei Colli Malatestiani
al 19° Concorso Nazionale Vini a Gradara 2001

PREMI/RÉCOMPENSES

Vintage 2016
93/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022

Vintage 2016
RED at The WineHunter Award 2021

Vintage 2016
91 points Wine Spectator

Vintage 2001
Silver at 23rd Interwine Grand Challenge (IGC)

Vintage 2016
94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020

Vintage 2001
GOLD at The WineHunter Award 2020

Vintage 2001
91/100 Andreas Larsson

Vintage 2009
94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017

Vintage 2007
90/100 in the 'The Best Italian Wine Yearbook 2016 by Luca Maroni

Vintage 2007
One glass in Wines of Italy by Gambero Rosso 2016

Vintage 1999
Silver Medal at Anuga Wine Special 2015, Cologne (Germany)

Vintage 2007
Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2015

Vintage 2005
Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2011

Vintage 2005
Mention in the Gambero Rosso - Berebene Low Cost 2011

Vintage 2005
Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2010

Vintage 2005
Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition 2009

Vintage 1999
1st Prize for red wine at Lions Italia.
First red wine ranked at Lions Wine 2007

Vintage 1997
Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2007

Vintage 1999
Gran Gold Medal at the Vinitaly International Competition in Verona 2006

Vintage 1999
Reserve Gold Medal Diploma at the 44th
Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT 2005

Vintage 1993
Reserve Gold Medal Diploma, Distinction of Merit at the Pramaggiore
National Wine Competition DOC and DOCG 2003

Vintage 1994
Reserve OSCAR for the Puglia Region at the
Pramaggiore National Competition DOC and DOCG 2002

Vintage 1997
Reserve Stramp of the Enohobby Club dei Colli Malatestiani
at the 19th National Wine Competition in Gradara 2001



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O