



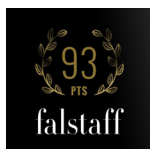
93/100 SU GUIDA



DOUBLE GOLD MEDAL  
GOLD MEDAL



91 / 100



## DON ANTONIO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

È il risultato di una sperimentazione che l'enologo e Senatore Antonio Michele Coppi, fondatore della dinastia dei vini Coppi, ha voluto realizzare con le sue uve più pregiate. Stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti che il vino porge nel calice, caldo, eppure grandemente morbido e armonioso.

**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Gradazione alcolica:** 14,50%  
**Zona di produzione:** Sud Est barese  
**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 dai primi del 1900  
**Vendemmia:** nella prima metà di settembre in vigne di proprietà aziendale e con uve raccolte a mano in cassette dopo un'attenta selezione dei grappoli  
**Vinificazione:** con una tecnica innovativa che prevede da un lato la macerazione carbonica per circa 7-8 giorni, dall'altro la fermentazione malolattica svolta in botti di rovere di Slavonia da 100 hl  
**Produzione annuale:** circa 50.000 bottiglie  
**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C  
**Allergeni:** contiene solfiti

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso violaceo, brillante e fitto  
**Profumo:** abbastanza intenso e persistente, fine, che stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti, la pulizia del profumo in cui si sente miscelata con grande dovizia enologica la vena delle spezie desunta dal rovere e quella propria dell'uva  
**Sapore:** caldo eppure gradatamente morbido e armonioso, in cui il tannino è efficacemente controllato, l'acidità supporta ed è soprattutto freschezza e fragranza per la sua stupenda mole olfattiva, sapido, abbastanza corposo, piuttosto intenso e persistente  
**Abbinamento gastronomico:** dai grandi piatti della tradizione italiana, come le lasagne al forno, il risotto allo zafferano di Gualtiero Marchesi, l'arrosto di tacchino fino alla zuppa canadese di formaggio cheddar  
**Capacità di invecchiamento:** oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato  
**Premi:** vedi retro

*It is the result of an experiment that the oenologist Senator Antonio Michele Coppi, founder of the Coppi Wines dynasty, carried out with its finest grapes. Amazing is the richness of its fruits, poured with the wine in the glass, warm, yet very soft and harmonious.*

**Grape variety:** Primitivo 100%  
**Alcohol content:** 14.50%  
**Production area:** contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia  
**Soil type:** chalky and clayey hills  
**Training system:** espalier  
**Yield per plant:** approximately from 1 to 4 kg  
**Planting year:** replanted in the 90s, where there already was a vineyard since the early 1900's  
**Harvest:** in the first half of September, family grapes handpicked in cases after an attentive grapes bunch selection  
**Vinification:** with an innovative technique that involves carbonic maceration for about 7-8 days, followed by the malolactic fermentation in 100 hl Slavonian oak barrels  
**Annual production:** about 50,000 bottles  
**Serving temperature:** 18 - 20° C  
**Allergens:** contains sulphites

### TASTING NOTES

**Color:** deep and bright purplish red  
**Nose:** quite intense and persistent, fine, astonishing for the richness of its fruits and the clarity of its aroma, in which can be clearly distinguished the spicy nuances extracted with oenological ability from the oak and those naturally contained in the grapes  
**Palate:** warm yet gradually soft and harmonious, in which the tannin is effectively controlled, the acidity supports and mainly is freshness and fragrance for its wonderful aroma, sapid, medium-bodied, rather intense and persistent  
**Food pairing:** baked lasagna, saffron risotto by Chef Gualtiero Marchesi, roasted turkey, Canadian soup with cheddar cheese  
**Cellaring:** over 10 years, if properly stored  
**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

# COPPI

**DON ANTONIO**  
**PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA**

**PREMI / AWARDS**

Annata 2018 93/100 - Falstaff Guida D'Italia 2023	<i>Vintage 2018</i> <i>93/100 - Falstaff Italian Wine Guide 2023</i>
Annata 2018 93/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2018</i> <i>93/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022</i>
Annata 2019 4 stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Vintage 2019</i> <i>92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2019 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Annata 2019</i> <i>4 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2018 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2021</i>
Annata 2018 ROSSO a The WineHunter Award 2021	<i>Vintage 2018</i> <i>RED at The WineHunter Award 2021</i>
Annata 2017 91 punti su 5StarWines di Vinitaly 2021	<i>Vintage 2017</i> <i>91 points at 5StarWines by Vinitaly 2021</i>
Annata 2017 ROSSO a The WineHunter Award 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>RED at The WineHunter Award 2020</i>
Annata 2017 93/100 su Falstaff Apulien Trophy 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>93/100 on Falstaff Apulien Trophy 2020</i>
Annata 2018 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2018</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2017 90/100 su Wine Enthusiast guida acquisti 2020 USA	<i>Vintage 2017</i> <i>90/100 on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA</i>
Annata 2017 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2017 Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>Three Glasses in Gambero Rosso 2020</i>
Annata 2016 90/100 sulla Guida "5 Stars 2019" di Vinitaly International	<i>Vintage 2016</i> <i>90/100 in "5 stars 2019" wine guide of Vinitaly International of the Best Italian Wines</i>
Annata 2016 Due Bicchieri Rosso del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>Two Glasses Red in Gambero Rosso 2019</i>
Annata 2016 "Eccellenza" nella Guida Vitae AIS 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>"Excellence" wine in Vitae winebook AIS 2019</i>
Annata 2016 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2019</i>
Annata 2015 89 punti Wine Spectator	<i>Vintage 2015</i> <i>89 points Wine Spectator</i>
Annata 2015 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2015</i> <i>90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2015 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2015</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2018</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I O**