



92/100 SU GUIDA



falstaff

## PELLIROSSO NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

Racconta con lo stile inconfondibile dei vini Coppi, basato su un'attenta cura in vigna, il vitigno simbolo del Salento che fa del fruttato avvolgente la sua carta vincente, in armonico abbinamento con piatti di terra. Il nome si riferisce alla consistenza della buccia delle uve Negroamaro.

**Vitigno:** Negroamaro 100%

**Gradazione alcolica:** 13%

**Zona di produzione:** Nord Salento

**Tipo di terreno:** argilloso e limoso

**Sistema di allevamento:** spalliera

**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa

**Anno di impianto:** 1995

**Vendemmia:** nella seconda metà

di settembre con raccolta manuale

**Vinificazione:** rispetta ed esalta le

caratteristiche delle uve Negroamaro,

le quali possono così esprimersi con la

loro struttura tannica e con più colore,

attraverso la macerazione

sulle bucce. Ogni passaggio

avviene a temperatura controllata

**Produzione annuale:**

circa 100.000 bottiglie

**Temperatura di servizio:** 18 - 20° C

**Allergeni:** contiene solfiti

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** intensamente rosso

con una tonalità brillante

**Profumo:** finemente aromatico

e col caratteristico fruttato del vitigno

in cui si riconoscono i piccoli frutti

a bacca nera, persistente

**Sapore:** secco, pieno, abbastanza

morbido, sapido ed equilibrato

**Abbinamento gastronomico:**

cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli

neri, carne alla brace, ciceri e tria

**Capacità di invecchiamento:**

fino a 10 anni

se conservato correttamente

**Premi:** vedi retro

*Thanks to a meticulous care in the vineyard, this symbolic vine of Salento, with its unique enveloping fruitiness, perfectly pairs with land dishes and recounts the distinctive style of Coppi wines. The name refers to the consistency of the skin of the Negroamaro grapes.*

**Grape variety:** Negroamaro 100%

**Alcohol content:** 13%

**Production area:**

Brindisi, Salento - Italy

**Soil type:** clayey and silty

**Training system:** espalier

**Yield per plant:**

from 1 to 4 kg approximately

**Planting year:** 1995

**Harvest:** manual harvesting in the

second half of September

**Vinification:** respects and enhances the

characteristics of Negroamaro grapes,

which can thus express themselves with

their tannic structure and with more

color, through maceration on the skins.

Each step takes place

at controlled temperature

**Annual production:**

about 100,000 bottles

**Serving temperature:** 18 - 20° C

**Allergens:** contains sulphites

### TASTING NOTES

**Color:** intense and bright red

**Nose:** persistent, finely aromatic

and fruity hints of black berries, typical

of this vine.

**Palate:** dry, full, quite soft,

sapid, and balanced

**Food pairing:** braised red cabbage,

black bean soup, grilled meat,

"ciceri and tria".

**Cellaring:** up to 10 years,

if stored properly

**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

**PELLIROSSO**  
**NEGROAMARO I.G.P. SALENTO**

**PREMI / AWARDS**

Annata 2019 89/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2019</i> <i>89/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022</i>
Annata 2020 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020</i> <i>92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2016 93/100 su Falstaff Apulien Trophy 2020 Top 100 Vini migliori al mondo per qualità/prezzo	<i>Vintage 2016</i> <i>93/100 on Falstaff Apulien Trophy 2020</i> <i>Quality/Price Worldwide Top 100 Best Wines</i>
Annata 2018 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA	<i>Vintage 2018</i> <i>Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA</i>
Annata 2016 Gold Medal Berliner Wine Trophy 2016	<i>Vintage 2016</i> <i>Gold Medal Berliner Wine Trophy 2016</i>
Annata 2017 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2016 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2016</i> <i>Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2018</i>
Annata 2016 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2016</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2018</i>
Annata 2015 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2015</i> <i>Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2012 Due bicchieri, Vini d'Italia del Gambero Rosso 2016	<i>Vintage 2012</i> <i>Two glasses in Wines of Italy Gambero Rosso 2016</i>
Annata 2012 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015	<i>Vintage 2012</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2015</i>
Annata 2008 Menzione sulla guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2011	<i>Vintage 2008</i> <i>Mention in the Gambero Rosso guide Italian Wines of 2011</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2007	<i>Vintage 2005</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2007</i>
Annata 2003 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003</i> <i>Certificate and Gold Medal winner at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT 2005</i>
Annata 2003 Bacco di Pramaggiore Regione Puglia (unico consegnato in Puglia) al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003</i> <i>Bacco di Pramaggiore Pulia Region (the only prize awarded to Puglia) in the 44th National Wine Competition DOCG, DOC and IGT 2005</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I**