



91/100 SU GUIDA

Luca Maroni

ISOTTÈO SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

Rappresenta al meglio le caratteristiche della Verdeca in purezza, scandite dall'inebriante fruttato unito alle bollicine ed è un piacevole accompagnatore di tutto il pasto. Riprende il nome dell'Isotteo, opera Dannunziana che celebra la classicità in tempi moderni ed include la poesia "Il dolce grappolo".

Vitigno: Verdeca 100%
Gradazione alcolica: 11,50%
Zona di produzione: Sud Est barese
Tipo di terreno: calcareo ed argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: 1 Kg
Anno di impianto: 2000
Vendemmia: seconda decade di Settembre, con raccolta manuale e selezione dei grappoli
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, in bianco a temperatura controllata e con fermentazione naturale in autoclave metodo charmat lungo
Produzione annuale: 10.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Verde cristallino e luminoso scandito da bollicine fini, regolari e persistenti
Profumo: fine e delicato, spiccatamente fruttato con note di drupacee gialle, fiori bianchi, timo e agrumi
Sapore: polposo e sapido, piacevolmente fresco e che narra la mineralità dei terreni pietrosi della Murgia e della Valle d'Itria, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato che sostiene un retrogusto ammaliante
Abbinamento gastronomico: Ottimo aperitivo accompagna frutti di mare, crostacei, tubettino cozze e fagioli e frise al pomodoro
Capacità di invecchiamento: da bere giovane

It represents at best the characteristics of pure Verdeca, distinguished by its inebriant fruitiness combined with bubbles, a pleasant companion suited for all courses. It is named after "Isotteo", a work by Gabriele D'Annunzio that celebrates classicism in modern times and includes the poem "Il dolce grappolo" ("The sweet bunch").

Grape variety: Verdeca 100%
Alcohol content: 11.50%
Production area: Valle d'Itria, Puglia - Italy
Soil type: chalky and clayey hills
Training system: espalier
Yield per plant: 1 kg
Planting year: 2000
Harvest: handpicking and selection of the bunches, in the second half of September
Vinification: destemming and soft pressing, in white, at controlled temperature, and with natural fermentation in autoclave with long Charmat method
Annual production: about 10,000 bottles
Serving temperature: 8°C
Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: clear and bright green with fine, regular, and persistent bubbles
Nose: fine and delicate, fruity with notes of yellow stone fruits, white flowers, thyme, and citrus fruits
Palate: pulpy, sapid, pleasantly fresh, it recounts the minerality of the stony soils of Murgia and Valle d'Itria, to the rhythm of a prolonged and fragrant fruitiness that sustains a charming aftertaste
Food pairing: excellent aperitif, it perfectly pairs seafood, shellfish, tubettino pasta with mussels and beans, and "frise" (typical Apulian bread) with tomatoes
Cellaring: to drink when young



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

ISOTTEO
SPUMANTE BRUT VERDECA I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2018
2° Classificato, Spumanti Bianchi
"Radici del Sud 2020",
Concorso dei Vini Autoctoni del Sud Italia

Vintage 2018
2nd Prize, White Sparkling Wines
"Southern Roots 2020",
Competition of Native Wines of Southern Italy

Annata 2019
91/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia 2020

Vintage 2019
91/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2020

Annata 2018
91/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia

Vintage 2018
91/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O