



93/100 SU GUIDA



90/100



CANTONOVO PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Cantonovo è l'espressione più autentica delle colline della Murgia barese, in bilico fra mare Adriatico e mar Jonio. Dal rispetto della natura, che caratterizza un vino bio, fino ai profumi vinosi all'insegna di un rosso suadente. La freschezza dei frutti rossi conquista al primo sorso. Il nome celebra il ciclo della natura evocato dalle quattro stagioni che danno il nome agli altrettanti capitoli del Canto Novo Dannunziano.

Zona di Produzione

Sud Est barese

Vendemmia: nella prima metà di settembre le uve vengono raccolte a mano in cassette con un'attenta selezione dei grappoli

Vinificazione:

con una tecnica innovativa che prevede la macerazione carbonica per circa 10 giorni. Al termine di questa fase, si completa con la pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcool nel modo convenzionale. Il tutto a temperatura controllata

Produzione annuale:

circa 30.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo, brillante e suadente

Profumo: vinoso, mediamente intenso, abbastanza persistente, che attrae l'attenzione per l'ampia collezione di frutti rossi che si esprimono nella loro freschezza

Sapore: in bocca il sorso è piacevolmente morbido, il tannino è suadente, l'acidità conferisce la giusta freschezza

Abbinamento gastronomico: delizioso con carni rosse, formaggi, zuppe di legumi, fave e cicorie, orecchiette e cime di rapa

Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni se conservato correttamente

Premi: vedi retro

Cantonovo is the most authentic expression of the hills of the Murgia of Bari, hanging in the balance between the Adriatic and the Ionian Sea. From the respect of nature, typical for an organic wine, to the vinous aromas typical of a mellow red. The freshness of the red fruits seduces at the first sip. The name celebrates the cycle of nature, evoked by the four seasons that name the chapters of "Canto Novo," written by Gabriele D'Annunzio.

Grape variety: Primitivo 100%

Alcohol content: 13%

Vineyards location:

contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia.

Soil characteristics: chalky and clayey in the karst area of Murgia dei Trulli

Training system: espalier

Yields per plant: 1 to 4 kg

Planting year: replanted in 1990,

where there already was a vineyard since the early 1900's.

Harvest: in the first half of September, the grapes are handpicked in cases after a careful grapes bunch selection

Vinification: with an innovative technique involving carbonic maceration for about 10 days. At the end of this phase, the grapes are pressed and any residual sugar is transformed into alcohol with the conventional method at controlled temperature

Annual production: about 30,000 bottles

Serving temperature: 18 - 20° C

Allergeni: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: bright and mellow purplish red

Nose: vinous, quite intense and persistent, attractive its wide range of red fruits, fully expressed with their freshness

Palate: pleasantly soft at the palate, soothing tannins, its acidity brings the right freshness. Confirmed the lush red fruits in the mouth

Food pairing: delicious when paired with red meats, cheeses, legume soups, fava beans and chicory, orecchiette pasta and turnips

Cellaring: up to 10 years, if properly stored

Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

CANTONOVÒ PREMI / AWARDS
PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Annata 2019 90/100 - Falstaff Guida D'Italia 2023	<i>Vintage 2019</i> <i>90/100 - Falstaff Italian Wine Guide 2023</i>
Annata 2019 95 punti - Doctor Wine by Daniele Cernilli Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023	<i>Vintage 2019</i> <i>95 points - Doctor Wine by Daniele Cernilli</i> <i>Italian Wines Essential Guide 2023</i>
Annata 2021 ROSSO a The WineHunter Award 2022	<i>Vintage 2021</i> <i>RED at The WineHunter Award 2022</i>
Annata 2019 90/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2019</i> <i>90/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022</i>
Annata 2020 93 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020</i> <i>93 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2019 4 stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Annata 2019</i> <i>4 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2017 90 punti su 5StarWines da Vinalty 2021	<i>Vintage 2017</i> <i>90 points at 5StarWines by Vinalty 2021</i>
Annata 2019 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019</i> <i>93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2017 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>90/100 in Luca Maroni's</i> <i>Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2015 90/100 sulla Vinoway Wine Selection 2019 a cura Davide Gangi	<i>Vintage 2015</i> <i>90/100 in Vinoway Wine Selection 2019</i> <i>by Davide Gangi</i>
Annata 2015 Vino Top Hundred italiani 2018 di Golosaria (Paolo Massobrio e Marco Gatti)	<i>Vintage 2015</i> <i>Top Hundred italian wine 2018 by Golosaria</i> <i>(Paolo Massobrio and Marco Gatti)</i>
Annata 2015 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2015</i> <i>94/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2018</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O