90/100 SU GUIDA LucaMaroni

VINI BUONI D'ITALIA

ROSSO The WineHunter

CANTONOVO

PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Dedicato a chi ama la forza del Primitivo e desidera assaporare la sua eleganza in Cantonovo rosè biologico. Dalla possenza dell'uva nera, maritata al sapere dell'uomo, nasce un vino adatto a tutte le stagioni, da gustare a tutto pasto. Il rosato Cantonovo non prevale ma accompagna, con una raffinata presenza a tavola, che ci narra il piacere della convivialità di una terra accogliente come la Puglia.

Vitigno: Primitivo 100%
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 nel 1990 laddove c'era una vigna sin dai primi del 1900.
Vendemmia: nella prima metà di settembre in vigne di proprietà aziendale e con uve raccolte in cassette dopo una attenta selezione dei grappoli.
Vinificazione: secondo la moderna tradizione che unisce la tecnica antica dell'alzata di cappello, in cui la fermentazione porta in alto le vinacce, fino ad arrivare all'unione con la temperatura controllata. L'abilità in cantina, partendo da un'uva a bacca nera per arrivare al delicato vino rosato, è racchiusa in una manciata di ore in cui ogni azione richiede un patrimonio di esperienza.
Produzione annuale:
circa 15.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8-10° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosa cerasuolo tenue
Profumo: con media persistenza e vivace espressione dei profumi della macchia mediterranea e dei boschi della murgia barese, Cantonovo vino rosato biologico è orgogliosa espressione. Dalle rose selvatiche al rosmarino.
Sapore: al palato esprime una piacevolissima sapidità ed acidità equilibrata, che affascina e chiede un nuovo sorso. Conferma con puntualità le note mediterranee che ha già offerto generosamente all'olfatto, con un perfetto equilibrio fra vista,olfatto e gusto.
Abbinamento gastronomico: antipasto di mare o finger food salati, sushi, risotto, spaghetti alle vongole, pasta e piselli, pesce alla griglia, pizza.
Capacità di invecchiamento: non oltre 2 anni a condizione che sia correttamente conservato

Organic Cantonovo Rosé, dedicated to those who love the strength of Primitivo and want to savor its elegance. From the might of black grapes, married to the knowledge of man, a wine suitable for all seasons is born, to be enjoyed throughout the meal. Cantonovo Rosé does not prevail but accompanies, with a refined presence at the table, which tells us about the pleasure of conviviality of a welcoming land like Puglia.

Grape variety: *Primitivo 100%*
Alcohol Content: *12%*
Production Area: *contrada Marchione, Turi-Castellana Grotte street (Puglia/Italy)*
Soil characteristics:
calcareous and clayey on hills
Training system: *espalier*
Yield per plant: *about 1 to 4 kg*
Planting year:
replanted in 1990 where there was a vineyard since the early 1900s.
Harvest: *in the first half of September in company-owned vineyards, grapes are and picked and put in boxes, after a careful selection of the bunches.*
Vinification: *according to the modern tradition that combines the ancient technique of "raising the cap", in which fermentation brings the pomace on top, until reaching the union with controlled temperature. The skills in the cellar, from black-berried grapes to a delicate rosé wine, is contained in a handful of hours in which each action requires a wealth of experience.*
Annual production: *about 15.000 bottles*
Serving temperature: *8-10 °C*
Allergens: *contains sulphites*

TASTING NOTES

Color: *pale cherry pink*
Nose: *with medium persistence and lively expression of the scents of the Mediterranean scrub and the woods of the "Murgia di Bari", Cantonovo organic rosé wine is a proud expression. From wild roses to rosemary.*
Palate: *on the palate it expresses a very pleasant sapidity and balanced acidity, which fascinates and asks for a new sip. It punctually confirms the Mediterranean notes that it has already generously offered to the nose, with a perfect balance between sight, smell and taste.*
Food pairing: *seafood appetizer or savory finger food, sushi, risotto, spaghetti with clams, pasta and peas, grilled fish.*
Cellaring: *no more than 2 years, if properly stored*

SO_2

CASA VINICOLA DAL 1882
COPPI

CANTONOVO
PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2022 ROSSO a The WineHunter Award 2023	*Vintage 2022* *RED at The WineHunter Award 2023*
Annata 2022 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	*Vintage 2022* *94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024*
Annata 2021 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	*Vintage 2021* *94/100 in Luca Maroni's Guide* *of the Best Italian Wines 2023*
Annata 2021 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	*Vintage 2021* *4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022*
Annata 2021 89/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	*Vintage 2021* *89/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022*
Annata 2020 90 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	*Vintage 2020* *90 points in Luca Maroni's Guide* *of the Best Italian Wines 2022*
Annata 2020 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2022	*Vintage 2020* *90/100 in Luca Maroni's Guide* *of the Best Italian Wines 2022*

CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI