



92/100 SU GUIDA



SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Nel calice si ammantava di un rosso vivace e brillante, vellutato al palato e che invita a tavola piatti succulenti. Prende il nome da Riccardo Siniscalco, feudatario normanno del castello di Gioia del Colle.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13,5%
Zona di produzione: Sud Est barese
Tipo di terreno: calcareo tipico della Murgia barese dei trulli
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: 1990
Vendemmia: nella prima decade di settembre
Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata seguita da fermentazione malolattica completamente svolta, al fine di conferire al vino un tocco più vellutato al palato ed una maggiore stabilità nel tempo
Produzione annuale: circa 130.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso vivido e brillante
Profumo: abbastanza intenso e persistente, fruttato in cui si riconoscono frutti a bacca nera
Sapore: secco, morbido, abbastanza fresco e tannico, sapido, corposo e pieno
Abbinamento gastronomico: prosciutto cotto in crosta di pane, polpettine con salsa alla panna, salsiccia e patate, selvaggina, salumi e formaggi stagionati
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

Siniscalco ist einer Wein der im Glas in einem lebhaften und leuchtenden Rot erscheint. Samtig am Gaumen, lädt er zu deftigen Gerichten ein. Seinen Namen verdankt er Riccardo Siniscalco, normannischer Feudalherr der Burg von Gioia del Colle.

Rebsorte: 100% Primitivo
Alkoholgehalt: 13,50%
Anbaugebiet: Contrada Serri, Turi – Apulien, Italien
Bodenbeschaffenheit: kalkig und lehmig, leichte Anhöhen
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Pflanze: ca. 1 bis 4 kg
Jahr der Anpflanzung: 1990
Weinlese: erste Septemberhälfte
Weinbereitung: Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur, anschließend komplett ausgeführte malolaktische Gärung, um dem Wein am Gaumen eine Samtnote und höhere zeitliche Stabilität zu verleihen.
Jährliche Produktion: ca. 130.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE
Farbe: lebhaftes und leuchtendes Rot
Bukett: intensiv und anhaltend, fruchtig, erinnert an dunkle Beeren
Geschmack: trocken, weich, ziemlich frisch und tanninhaltig, würzig, körperreich und vollmundig
Kulinarische Empfehlungen: gekochter Schinken im Brotteig, Hackbällchen mit Sahnesoße, Würstchen und Kartoffeln, Wild, Wurst und reifer Käse
Alterungsfähigkeit: bei korrekter Lagerung bis zu 10 Jahren



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SINISCALCO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2020 88/100 - Falstaff Primitivo Trophy 2023	<i>Vintage 2020</i> <i>88/100 - Falstaff Primitivo Trophy 2023</i>
Annata 2020 92/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2020</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024</i>
Annata 2019 91/100 - Falstaff Guida D'Italia 2023	<i>Vintage 2019</i> <i>91/100 - Falstaff Italian Wine Guide 2023</i>
Annata 2018 90 punti - James Suckling	<i>Vintage 2018</i> <i>90 points - James Suckling</i>
Annata 2018 91/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2018</i> <i>91/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022</i>
Annata 2019 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2019</i> <i>92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2018 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2021</i>
Annata 2018 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2018</i> <i>Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2021</i>
Annata 2018 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2018</i> <i>90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2016 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA	<i>Vintage 2016</i> <i>Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA</i>
Annata 2017 91/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>Oscar "Berebene" in Gambero Rosso 2020</i>
Annata 2017 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2020	<i>Vintage 2017</i> <i>Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2020</i>
Annata 2015 90/100 James Suckling 2019	<i>Vintage 2015</i> <i>90/100 James Suckling 2019</i>
Annata 2016 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2016</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2015 91/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2015</i> <i>91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2018</i>
Annata 2014 Oscar della Guida Berebene del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2014</i> <i>Oscar in Berebene Gambero Rosso guide 2017</i>
Annata 2014 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2017	<i>Vintage 2014</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2017</i>
Annata 2014 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2014</i> <i>Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2009 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2011	<i>Vintage 2009</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2011</i>
Annata 2008 Menzione sulla guida Gambero Rosso – Vini D'Italia 2011	<i>Vintage 2008</i> <i>IGT 2008 - Mention in the Gambero Rosso guide - Italian Wines of 2011</i>
Annata 2007 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2010	<i>Vintage 2007</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2010</i>
Annata 2006 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008	<i>Vintage 2006</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2008</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 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2006	<i>Vintage 2005</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2006</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O