



94/100 SU GUIDA

Luca Maroni

1° POSTO
MIGLIOR SPUMANTE
METODO CHARMAT
D'ITALIA 2019

BOLLICINECHERÌ EXTRA DRY SALENTO ROSÈ I.G.P.

Si porge con un rosa brillante, perlage fine e persistente, un profumo ed un gusto delicatamente fruttato, desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, con piatti di mare, ottimo da fine pasto con pasticcini alle mandorle. Il nome evoca le bollicine abbinata alla ciliegia, eccellenza produttiva del territorio di Turi.

Vitigno: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 11,50%
Zona di produzione: Nord salento
Tipo di terreno: argilloso e limoso
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: 1 kg circa
Anno di impianto: 2000
Vendemmia: nella seconda metà di settembre con raccolta manuale
Vinificazione: con macerazione sulle bucce per alcune ore ed una pressatura soffice da cui si prende solo il fiore, utilizzato per la lavorazione in autoclave. Metodo Charmat che - in 20 anni di esperienza aziendale - è stato affinato fino a valorizzare al meglio i profumi fruttati ed a renderlo pienamente armonico
Produzione annuale: circa 30.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: di un rosa raffinato ravvivato da tonalità vivaci, perlage fine e persistente
Profumo: fruttato, ampio, con fragranza di frutti rossi maturi e fiori selvatici
Sapore: delicatamente fruttato, sapido, di lunga persistenza, armonico
Abbinamento gastronomico: desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, morbidamente adatto per accompagnare una paella veloce, ottimo da fine pasto con pasticcini di pasta di mandorle
Capacità di invecchiamento: da bere giovane
Premi: vedi retro

Bollicinecheri präsentiert sich in leuchtendem Rosa, mit feiner und anhaltender Perlung, einem feinfruchtigen Duft und Geschmack. Jederzeit erwünscht, als auserlesener Aperitif, in Verbindung mit Gerichten auf Basis von Fisch oder Meeresfrüchten und ausgezeichnet nach einer Mahlzeit begleitet von Mandelgebäck. Sein Name kombiniert die feine Perlung mit der Kirsche, angebaute Exzellenz des Territoriums Turi.

Rebsorte: 100% Negroamaro
Alkoholgehalt: 11,50%

Anbaugebiet: Brindisi – Salento, Italien
Bodenbeschaffenheit: lehmig, schlammig
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Pflanze: ca. 1 kg
Jahr der Anpflanzung: 2000
Weinlese: zweite Septemberhälfte, von Hand
Weinbereitung: Einige Stunden Schalenmaischung und sanfte Pressung. Nur die Blume wird zur Verarbeitung in der Presse nach der langen Charmant-Methode verwendet. Dieses Verfahren wurde in 20 Jahren betrieblicher Erfahrung verfeinert, um die Fruchtstärke hervorzuheben und den Wein zu vollkommener Ausgeglichenheit zu bringen.

Jährliche Produktion: ca. 30.000 Flaschen
Serviertemperatur: 8° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: auserlesenes Rosa, das durch eine intensive Farbgebung belebt wird, feine und anhaltende Perlung
Bukett: fruchtig, umfangreich, mit Noten von reifen roten Früchten und Heckenrosen
Geschmack: zart-fruchtig, geschmackvoll, mit langer Persistenz, ausgeglichen
Kulinarische Empfehlungen: jederzeit genießenswert, gut geeignet als Aperitif, als sanfte Begleitung einer schnellen Paella, hervorragend als Abschluss einer Mahlzeit, zu Mandelgebäck
Alterungsfähigkeit: sollte jung getrunken werden



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

BOLLICINECHERÌ
EXTRA DRY
SALENTO ROSÈ I.G.P.

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2019 94/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019</i> 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020
Annata 2018 93/100 sulla Guida Luca Maroni Miglior Spumante Metodo Charmat Rose' d'Italia	<i>Vintage 2018</i> 93/100 in Luca Maroni's Guide Best Italian Charmat Sparkling Rosè
Annata 2017 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017</i> 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019
Annata 2017 1° posto miglior spumante rosè charmat d'Italia Migliori Vini Italiani 2019	<i>Vintage 2017</i> 1° place best italian rosè sparkling Charmat of the best Italian Wines 2019
Annata 2015 2° posto miglior spumante metodo charmat d'Italia Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2015</i> 2° place best italian sparkling Charmat of the best Italian Wines 2017
Annata 2015 92/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2015</i> 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017
Annata 2013 Premio Miglior Spumante di Puglia Annuario Migliori vini d'Italia 2015 di Luca Maroni	<i>Vintage 2013</i> Award for Best Sparkling wine of Puglia 'Best of Italy Yearbook' 2015 by Luca Maroni
Annata 2013 diploma di merito Concorso Nazionale Vini Rosati d'Italia 2015	<i>Vintage 2013</i> Merit Diploma at the National Wine Competition of Italy 2015
Annata 2012 Menzione sulla guida di Luca Maroni Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2014	<i>Vintage 2012</i> Mention in Best Italian Wine Yearbook 2014 by Luca Maroni
Annata 2011 Menzione sull'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2013 di Luca Maroni	<i>Vintage 2011</i> Mention in the 'Best Italian Wines' by Luca Maroni 2013
diploma Concorso Nazionale dei vini Rosati 2012	<i>Diploma at the National Competition of Rosé Wines 2012</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O