



90/100 SU GUIDA



康得' 桃红 有机普里米蒂沃I.G.P.普利亚

有机‘康得’桃红葡萄酒，献给那些强烈热爱普里米蒂沃并想要品尝其优雅气息的人。黑葡萄的力量与人类知识的结合，诞生了这款适合所有季节及用餐中享用的葡萄酒。但有机‘康得’桃红并没有独占鳌头，它仅仅是桌上摆放着的这款精致的酒，它向我们讲述了普利亚这样的宜人土地带来的欢乐

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 12%

种植区域: Marchione路, 位于突里-普利亚大区-意大利

土壤特性: 高海拔山丘的石灰质土和粘土

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 在古老的1900年葡萄园上于1990年重新种植。

收获: 每年的9月上半月, 手工采摘并人工精选

酿造工艺: 根据现代传统, 结合了古老的“提帽”技术, 其中发酵使果渣始终处于受控温度下。从黑葡萄到精致的桃红葡萄酒, 酒窖中的技巧只花几个小时, 在个小时中, 每个动作都需要丰富的经验。

陈酿: 在钢罐中存放1-2个月, 然后装入瓶中

年产量: 大约XX万瓶

最佳适饮温度: 8-10 ° C

品尝记录

颜色: 浅樱桃粉

气味: 有机‘康得’桃红葡萄酒具有中等持久性, 并生动地表现出地中海灌木丛的香气和“Murgia di Bari”的树林, 从野玫瑰到迷迭香。

口感: 在口感上, 它表现出非常令人愉悦的咸味和均衡的酸度。它准时证实了地中海风味, 它已经慷慨地提供给鼻子, 在视觉, 嗅觉和味道之间达到了完美的平衡。

食物搭配: 海鲜开胃菜或咸味小食品, 寿司, 意大利调味饭, 意大利海鲜面, 意大利豌豆面, 烤鱼。

贮藏: 只要存储正确, 最长不超过2年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



获奖

2024年份
91分 2025年《Falstaff意大利指南》

2024年份
92分 Daniele Cernilli 《2026年意大利葡萄酒精要指南》

2024年份
红牌 2025年The WineHunter奖项

2024年份
93/100 – Luca Maroni的2025年最佳意大利葡萄酒指南

2023年份
92/100 – 2025年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2023年份
红牌 – 2024年The WineHunter奖项

2023年份
3星 – 2025年旅游俱乐部的陪审团

2023年份
94分 – Luca Maroni的2025年最佳意大利葡萄酒指南

2022年份
90分 – 2024年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2022年份
红牌 – 2023年The WineHunter奖项

2022年份
94分 – Luca Maroni的2024年最佳意大利葡萄酒指南

2021年份
4星 – 旅游俱乐部的陪审团

2021年份
94分 – Luca Maroni的2023年最佳意大利葡萄酒指南

2021年份
89/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2020年份
90分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2020年份
90/100 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I