



92/100 SU GUIDA



falstaff

PELLIROSSO NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

Racconta con lo stile inconfondibile dei vini Coppi, basato su un'attenta cura in vigna, il vitigno simbolo del Salento che fa del fruttato avvolgente la sua carta vincente, in armonico abbinamento con piatti di terra. Il nome si riferisce alla consistenza della buccia delle uve Negroamaro.

Vitigno: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 13%
Zona di produzione: Salento, Puglia
Tipo di terreno: argilloso e limoso
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: 1995
Vendemmia: nella seconda metà di settembre con raccolta manuale
Vinificazione: rispetta ed esalta le caratteristiche delle uve Negroamaro, le quali possono così esprimersi con la loro struttura tannica e con più colore, attraverso la macerazione sulle bucce. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata
Produzione annuale: circa 100.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: intensamente rosso con una tonalità brillante
Profumo: finemente aromatico e col caratteristico fruttato del vitigno in cui si riconoscono i piccoli frutti a bacca nera, persistente
Sapore: secco, pieno, abbastanza morbido, sapido ed equilibrato
Abbinamento gastronomico: cavolo rosso brasato, zuppa di fagioli neri, carne alla brace, ciceri e tria
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

Thanks to a meticulous care in the vineyard, this symbolic vine of Salento, with its unique enveloping fruitiness, perfectly pairs with land dishes and recounts the distinctive style of Coppi wines. The name refers to the consistency of the skin of the Negroamaro grapes.

Grape variety: Negroamaro 100%
Alcohol content: 13%
Production area: Salento, Puglia
Soil type: clayey and silty
Training system: espalier
Yield per plant: from 1 to 4 kg approximately
Planting year: 1995
Harvest: manual harvesting in the second half of September
Vinification: respects and enhances the characteristics of Negroamaro grapes, which can thus express themselves with their tannic structure and with more color, through maceration on the skins. Each step takes place at controlled temperature
Annual production: about 100,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20 ° C
Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES
Color: intense and bright red
Nose: persistent, finely aromatic and fruity hints of black berries, typical of this vine.
Palate: dry, full, quite soft, sapid, and balanced
Food pairing: braised red cabbage, black bean soup, grilled meat, "ciceri and tria".
Cellaring: up to 10 years, if stored properly
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

PELLIROSSO
NEGROAMARO I.G.P. SALENTO

PREMI / AWARDS

Annata 2019 89/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	<i>Vintage 2019</i> <i>89/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022</i>
Annata 2020 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020</i> <i>92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2016 93/100 su Falstaff Apulien Trophy 2020 Top 100 Vini migliori al mondo per qualità/prezzo	<i>Vintage 2016</i> <i>93/100 on Falstaff Apulien Trophy 2020</i> <i>Quality/Price Worldwide Top 100 Best Wines</i>
Annata 2018 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA	<i>Vintage 2018</i> <i>Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2020 USA</i>
Annata 2016 Gold Medal Berliner Wine Trophy 2016	<i>Vintage 2016</i> <i>Gold Medal Berliner Wine Trophy 2016</i>
Annata 2017 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2016 Oscar "Berebene" del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2016</i> <i>Oscar "Berebene" in gambero Rosso 2018</i>
Annata 2016 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2016</i> <i>Two Glasses in Gambero Rosso 2018</i>
Annata 2015 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2015</i> <i>Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2012 Due bicchieri, Vini d'Italia del Gambero Rosso 2016	<i>Vintage 2012</i> <i>Two glasses in Wines of Italy</i> <i>Gambero Rosso 2016</i>
Annata 2012 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015	<i>Vintage 2012</i> <i>Special Mention Diploma</i> <i>at the Vinitaly International Competition in Verona 2015</i>
Annata 2008 Menzione sulla guida Gambero Rosso Vini d'Italia 2011	<i>Vintage 2008</i> <i>Mention in the Gambero Rosso guide</i> <i>Italian Wines of 2011</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2007	<i>Vintage 2005</i> <i>Special Mention Diploma</i> <i>at the Vinitaly International Competition in Verona 2007</i>
Annata 2003 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003</i> <i>Certificate and Gold Medal winner at the</i> <i>44th Pramaggiore National Wine Competition</i> <i>DOCG, DOC and IGT 2005</i>
Annata 2003 Bacco di Pramaggiore Regione Puglia (unico consegnato in Puglia) al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003</i> <i>Bacco di Pramaggiore Pulia Region</i> <i>(the only prize awarded to Puglia)</i> <i>in the 44th National Wine Competition DOCG,</i> <i>DOC and IGT 2005</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I