

91/100 SU GUIDA

Luca Maroni



贝沃谢帝阔 干红 普里米蒂沃 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它是具有悠久生产传统的葡萄酒，能够充分表达Primitivo的典型果味和新鲜度。适合许多菜和迷人的葡萄酒，它以Peuceti命名：Peuceti是在巴里省定居的普利亚本地人，自罗马殖民统治之前就致力于葡萄栽培。

葡萄品种：100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量：13.5%

种植区域：Marchione路，位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大路，普利亚大区 - 意大利

土壤特性：石灰石和粘土丘陵

繁育体系：Espalier (树墙培型体系)

每株产量：大约1-4公斤

种植年份：最初的葡萄园可追溯至20世纪90年代初期，并于1990年重新种植。

收获：家族经营葡萄园。在九月上旬手工采摘葡萄，并严格注意葡萄树上对葡萄的挑选。

酿造工艺：先用二氧化碳浸渍法浸渍约7—8天，其次在100百升斯洛文尼亚橡木桶再进行乳酸发酵。

陈酿：先在橡木桶中陈酿6个月，再在瓶中储存1年方可上市

年产量：大约5万瓶

最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录

颜色：紫红色，橙色色调

气味：浓郁、持久，令人惊讶的是其丰富的果味，特别它深色核果的香气

口感：柔软和谐，天鹅绒般柔滑，带有典型的橡木味

食物搭配：完美搭配烤肉、野味和辛辣菜肴

贮藏：若储存得当，可储存10年以上时间



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I



获奖

2015年份

91/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I