



92/100 SU GUIDA



SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Nel calice si ammanta 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: Puglia
Tipo di terreno: calcareo
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 i 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

In the glass is mantled with a bright and vivid red color, velvety on the palate, perfectly matches succulent dishes. It takes its name from Riccardo Siniscalco, a Norman feudal lord of the castle in the town of Gioia del Colle.

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 13,5%
Production area: Puglia
Soil type: calcareous
Training system: espalier
Yield per plant: approximately from 1 to 4 kg
Planting year: 1990
Harvest: in the first ten days of September
Vinification: alcoholic fermentation at controlled temperature, followed by complete malolactic fermentation, obtaining a wine velvetier on the palate and more stable over time
Annual production: about 130,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20 ° C
Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: vivid, bright red
Nose: quite intense and persistent, fruity with black berries hints
Palate: dry, soft, quite fresh and tannic, sapid, good bodied and full
Food pairing: baked ham in bread crust, little meatballs with cream sauce, sausage and potatoes, game, cured meats, and aged cheeses
Cellaring: up to 10 years, if stored properly
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SINISCALCO PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2022 91/100 – Falstaff Guida d'Italia 2025	<i>Vintage 2022</i> <i>91/100 – Falstaff Italian Wine Guide 2025</i>
Annata 2020 90 punti - Wine Enthusiast 2024	<i>Vintage 2020</i> <i>90 points - Wine Enthusiast 2024</i>
Annata 2020 Best Buy nella Wine Enthusiast buying guide 2024	<i>Vintage 2020</i> <i>Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2024</i>
Annata 2020 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2024	<i>Vintage 2020</i> <i>4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2024</i>
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>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O