



92/100 SU GUIDA



欣妮斯 干红 普里米蒂沃 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

瓶身透出鲜亮的红色，口感柔滑，完美搭配多汁的菜肴。它的名字来自 Riccardo Siniscalco，一位诺曼第人的封建领主，城堡位于 Gioia del Colle

葡萄品种: 100% 普里米蒂沃 (Primitivo)

酒精含量: 13.5%

种植区域: Serri路, 图里 (巴里省),

普利亚大区 - 意大利

土壤特性: 石灰土, 'Murgia dei Trulli' 区域的特色

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1-4公斤

种植年份: 1990年

收获: 九月的前10天

酿造工艺: 恒定受控温度下进行酒精发酵,

再进行完全的苹果乳酸发酵,

随着时间的推移使葡萄酒的口感更柔和、更稳定

陈酿: 在不锈钢发酵罐中老化6个月左右,

再在瓶中储存至少10个月方可上市

年产量: 大约13万瓶

最佳适饮温度: 18-20 ° C

品尝记录

颜色: 鲜艳, 明亮的红色

气味: 强烈持久, 带有黑浆果的味道

口感: 新鲜, 干燥, 柔软, 酒体丰满, 单宁均衡, 果味丰富

食物搭配: 与包裹布拉格火腿的面包、奶油酱肉丸、香肠与土

豆、鹿肉、熟奶酪一起食用更佳

贮藏: 贮藏得当, 可达10年



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2022年份
91分 2025年《Falstaff意大利指南》

2020年份
BEST BUY – 2024年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

2020年份
90分 – 2024年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

2020年份
4星 – 2024年旅游俱乐部的陪审团

2020年份
88/100 – 2023年Falstaff普里米蒂沃奖项

2020年份
92分 – Luca Maroni的2024年最佳意大利葡萄酒指南

2019年份
91/100 – 2023年Falstaff意大利指南

2018年份
90分 – 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2018年份
91/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2019年份
92分 – Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份
两杯 – 2021年意大利葡萄酒年鉴 (大红虾)

2018年份
“Berebene” 奥斯卡 – 2021年意大利葡萄酒年鉴 (大红虾)

2018年份
90/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份
BEST BUY – 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

2017年份
91/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
“Berebene” 奥斯卡 – 2020年的大红虾

2015年份
90/100 2019年 – 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2016年份
92/100 – Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份0
91/100 – Luca Maroni的218年最佳意大利葡萄酒指南

2014年份
2017年大红虾 (Gambero Rosso) 的奥斯卡 “Berebene”

2014年份
两杯 – 2017年大红虾

2014年份
提名表彰– Luca Maroni 的2017年最佳意大利葡萄酒指南

009年份
特等奖 – 2011年维罗纳Vinitaly国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I