



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 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

Dans le verre, il est enveloppé d'un rouge vif et brillant, velouté en bouche et invitant à la table des plats succulents. Il tire son nom de Riccardo Siniscalco, le seigneur féodal normand seigneur féodal du château de Gioia del Colle.

Cépage: Primitivo 100%.
Teneur en alcool: 14,00 %.
Zone de production: Puglia
Nature du sol: calcaire et argileux sur relief vallonné
Système de culture: espalier
Rendement: de 1 à 4 Kg par plante environ
Année de plantation: replanté dans les années 90, où il y avait déjà un vignoble depuis le début de l'année 1900
Récolte: dans la première moitié du mois de septembre dans les propres vignobles de l'entreprise et avec des raisins cueillis à la main dans des caisses après une sélection minutieuse des grappes.
Vinification: avec une technique innovante qui prévoit d'une part la macération carbonique pendant environ 7-8 jours, d'autre part la fermentation malolactique effectuée dans des fûts de chêne de Slavonie d'environ 1.500 litres. Ensuite en Fûts en chêne de Slavonie de 100 hl. dans le même fut slavonien pendant 6 mois, suivi d'au moins 1 an de repos en bouteille
Production annuelle: environ 50 000 bouteilles
Température de service: 18 - 20° C

NOTES DE DÉGUSTATION
Couleur: rouge violacé avec des reflets orangés
Bouquet: vineux, intense et persistant, il étonne immédiatement par la richesse de son fruit, avec des conseils particuliers fruits à noyau. foncé
En bouche: doux et harmonieux, tendant vers le velouté, avec des notes de vieillissement données par le bois.
Accord mets vins: idéal avec les viandes grillées, le gibier et les plats épicés.
Capacité de garde: plus de 10 ans s'il est correctement conservé.



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SINISCALCO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

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