



94/100 SU GUIDA

Luca Maroni

1° POSTO
MIGLIOR SPUMANTE
METODO CHARMAT
D'ITALIA 2019

BOLLICINECHERÌ EXTRA DRY SALENTO ROSÈ I.G.P.

Si porge con un rosa brillante, perlage fine e persistente, un profumo ed un gusto delicatamente fruttato, desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, con piatti di mare, ottimo da fine pasto con pasticcini alle mandorle. Il nome evoca le bollicine abbinate alla ciliegia, eccellenza produttiva del territorio di Turi.

Vitigno: Negroamaro 100%
Gradazione alcolica: 11,50%
Zona di produzione: Salento, Puglia
Tipo di terreno: argilloso e limoso
Sistema di allevamento: spalliera
Vendemmia: settembre
Vinificazione:
con macerazione sulle bucce per alcune ore ed una pressatura soffice da cui si prende solo il fiore, utilizzato per la lavorazione in autoclave. Metodo Charmat che - in 20 anni di esperienza aziendale - è stato affinato fino a valorizzare al meglio i profumi fruttati ed a renderlo pienamente armonico
Temperatura di servizio: 8° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: di un rosa raffinato ravvivato da tonalità vivaci, perlage fine e persistente
Profumo: fruttato, ampio, con fragranza di frutti rossi maturi e fiori selvatici
Sapore: delicatamente fruttato, sapido, di lunga persistenza, armonico
Abbinamento gastronomico: desiderabile a qualsiasi ora, raffinato come aperitivo, morbidamente adatto per accompagnare una paella veloce, ottimo da fine pasto con pasticcini di pasta di mandorle
Capacità di invecchiamento: da bere giovane
Premi: vedi retro

Bollicinecheri präsentiert sich in leuchtendem Rosa, mit feiner und anhaltender Perlung, einem feinfruchtigen Duft und Geschmack. Jederzeit erwünscht, als auserlesener Aperitif, in Verbindung mit Gerichten auf Basis von Fisch oder Meeresfrüchten und ausgezeichnet nach einer Mahlzeit begleitet von Mandelgebäck. Sein Name kombiniert die feine Perlung mit der Kirsche, angebaute Exzellenz des Territoriums Turi.

Rebsorte: 100% Negroamaro
Alkoholgehalt: 11,50%
Anbaugebiet: Salento, Apulien
Bodenbeschaffenheit: lehmig, schlammig
Erziehungssystem: Spalier
Weinlese: Septemberhälfte
Weinbereitung: Einige Stunden Schalenmaischung und sanfte Pressung. Nur die Blume wird zur Verarbeitung in der Presse nach der langen Charmant-Methode verwendet. Dieses Verfahren wurde in 20 Jahren betrieblicher Erfahrung verfeinert, um die Fruchtdufte stärker hervorzuheben und den Wein zu vollkommener Ausgeglichenheit zu bringen.
Serviertemperatur: 8° C
Allergene: Enthält Sulfite

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: auserlesenes Rosa, das durch eine intensive Farbgebung belebt wird, feine und anhaltende Perlung
Bukett: fruchtig, umfangreich, mit Noten von reifen roten Früchten und Heckenrosen
Geschmack: zart-fruchtig, geschmackvoll, mit langer Persistenz, ausgeglichen
Kulinare Empfehlungen: jederzeit genießenswert, gut geeignet als Aperitif, als sanfte Begleitung einer schnellen Paella, hervorragend als Abschluss einer Mahlzeit, zu Mandelgebäck
Alterungsfähigkeit: sollte jung getrunken werden
Auszeichnungen: siehe Rückseite



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

BOLLICINECHERÌ
EXTRA DRY
SALENTO ROSÈ I.G.P.

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2023
3° posto a "Dolce Puglia 2024" - AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Categoria spumanti dolci Annata 2019
94/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020

Annata 2018
93/100 sulla Guida Luca Maroni
Miglior Spumante Metodo Charmat Rose' d'Italia

Annata 2017
93/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia 2019

Annata 2017
1° posto miglior spumante rosè charmat d'Italia
Migliori Vini Italiani 2019

Annata 2015
2° posto miglior spumante metodo charmat d'Italia
Migliori Vini Italiani 2017

Annata 2015
92/100 sulla Guida Luca Maroni
dei Migliori Vini d'Italia 2017

Annata 2013
Premio Miglior Spumante di Puglia
Annuario Migliori vini d'Italia 2015
di Luca Maroni

Annata 2013
diploma di merito
Concorso Nazionale Vini Rosati d'Italia 2015

Annata 2012
Menzione sulla guida
di Luca Maroni Annuario
dei Migliori Vini d'Italia 2014

Annata 2011
Menzione
sull'Annuario dei Migliori Vini d'Italia 2013
di Luca Maroni

diploma Concorso Nazionale
dei vini Rosati 2012

Vintage 2023
3rd place at "Sweet Puglia 2024" - AIS (Italian Sommelier Association)

Category: sweet sparkling wines Vintage 2019
94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020

Vintage 2018
93/100 in Luca Maroni's Guide
Best Italian Charmat Sparkling Rosè

Vintage 2017
93/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2019

Vintage 2017
1° place best italian rosè sparkling Charmat
of the best Italian Wines 2019

Vintage 2015
2° place best italian sparkling Charmat
of the best Italian Wines 2017

Vintage 2015
92/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2017

Vintage 2013
Award for Best Sparkling wine of Puglia
'Best of Italy Yearbook' 2015
by Luca Maroni

Vintage 2013
Merit Diploma
at the National Wine Competition of Italy 2015

Vintage 2012
Mention
in Best Italian Wine Yearbook 2014
by Luca Maroni

Vintage 2011
Mention
in the 'Best Italian Wines'
by Luca Maroni 2013

Diploma at the National Competition
of Rosé Wines 2012



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O