

93/100 SU GUIDA

LucaMaroni

vinitaly

5 STARS WINE

90/100

Doctor Wine by Daniele Cernilli
GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2023
95

CANTONOVO
PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Cantonovo è l'espressione più autentica delle nostre colline a ridosso del mare. Dal rispetto della natura, che caratterizza un vino bio, fino ai profumi vinosi all'insegna di un rosso suadente. La freschezza dei frutti rossi conquista al primo sorso. Il nome celebra il ciclo della natura evocato dalle quattro stagioni che danno il nome agli altrettanti capitoli del Canto Novo Dannunziano.

Zona di Produzione: Puglia
Vendemmia: fine agosto, settembre
Vinificazione:
con una tecnica innovativa che prevede la macerazione carbonica per circa 10 giorni. Al termine di questa fase, si completa con la pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcool nel modo convenzionale. Il tutto a temperatura controllata
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso violaceo, brillante e suadente
Profumo: vinoso, mediamente intenso, abbastanza persistente, che attrae l'attenzione per l'ampia collezione di frutti rossi che si esprimono nella loro freschezza
Sapore: in bocca il sorso è piacevolmente morbido, il tannino è suadente, l'acidità conferisce la giusta freschezza Conferma al palato i frutti rossi
Abbinamento gastronomico: delizioso con carni rosse, formaggi, zuppe di legumi, fave e cicorie, orecchiette e cime di rapa
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

Cantonovo est l'expression la plus authentique des nos collines. Du respect de la nature, qui caractérise un vin biologique, jusqu'aux parfums vineux d'un rouge convaincant. La fraîcheur des fruits rouges conquiert dès la première gorgée. Le nom célèbre le cycle de la nature évoqué par les quatre saisons qui donnent leurs noms aux quatre chapitres du « Canto Novo » ouvrage de Gabriele D'Annunzio.

Année de plantation: *réimplanté en 1990*
Vendange: *fin août, septembre*
Vinification: *avec une technique innovante qui prévoit une macération carbonique pendant environ 10 jours. À la fin de cette phase, les raisins sont pressés et le sucre résiduel est transformé en alcool de manière classique.*
Température de service: *18 – 20 °*
Allergènes *: contient des sulfites*

NOTES DE DÉGUSTATION
Couleur:
rouge violacé, brillant et persuasif
Au nez: *vineux, moyennement intense, assez persistant, qui attire l'attention sur la grande collection de fruits rouges qui s'expriment dans leur fraîcheur.*
En bouche: *La gorgée est agréablement douce, le tanin est persuasif, l'acidité donne la bonne fraîcheur. Confirme les fruits rouges en bouche*
Mariage mets-vins: *Délicieux avec les viandes rouges, les fromages, les soupes de légumineuses, les fèves et la chicorée, les « orecchiette » et les fanes de navet.*
Aptitude au vieillissement: *pas plus de 10 ans si conservé correctement.*

ALLERGEN ALLERGEN ALLERGEN ALLERGENI ALLERGENE ALLERGENO ALLERGÈNE ALLÉRGENO
SO_2

CASA VINICOLA DAL 1882
COPPI

CANTONOVO
PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

Annata 2021 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2027	*Vintage 2021* *92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2027*
Annata 2021 90/100 – Falstaff Guida d'Italia 2025	*Vintage 2021* *90/100 – Falstaff Italian Wine Guide 2025*
Annata 2020 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025	*Vintage 2020* *4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025*
Annata 2019 90/100 - Falstaff Guida D'Italia 2023	*Vintage 2019* *90/100 - Falstaff Italian Wine Guide 2023*
Annata 2019 95 punti - Doctor Wine by Daniele Cernilli Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023	*Vintage 2019* *95 points - Doctor Wine by Daniele Cernilli* *Italian Wines Essential Guide 2023*
Annata 2021 ROSSO a The WineHunter Award 2022	*Vintage 2021* *RED at The WineHunter Award 2022*
Annata 2019 90/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	*Vintage 2019* *90/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022*
Annata 2020 93 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	*Vintage 2020* *93 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022*
Annata 2019 4 stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	*Annata 2019* *4 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022*
Annata 2017 90 punti su 5StarWines da Vinitaly 2021	*Vintage 2017* *90 points at 5StarWines by Vinitaly 2021*
Annata 2019 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	*Vintage 2019* *93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020*
Annata 2017 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	*Vintage 2017* *90/100 in Luca Maroni's* *Guide of the Best Italian Wines 2020*
Annata 2015 90/100 sulla Vinoway Wine Selection 2019 a cura Davide Gangi	*Vintage 2015* *90/100 in Vinoway Wine Selection 2019* *by Davide Gangi*
Annata 2015 Vino Top Hundred italiani 2018 di Golosaria (Paolo Massobrio e Marco Gatti)	*Vintage 2015* *Top Hundred italian wine 2018 by Golosaria* *(Paolo Massobrio and Marco Gatti)*
Annata 2015 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	*Vintage 2015* *94/100 in Luca Maroni's Guide* *of the Best Italian Wines 2018*