



93/100 SU GUIDA



90/100



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.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13,50%

Zona di Produzione: Puglia

Tipo di terreno:

calcareo e argilloso su rilievi collinari

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 is the most authentic expression of our hills of Puglia, hanging in the balance between the Adriatic and the Ionian Sea. From the respect of nature, typical for an organic wine, to the vinous aromas typical of a mellow red. The freshness of the red fruits seduces at the first sip. The name celebrates the cycle of nature, evoked by the four seasons that name the chapters of "Canto Novo," written by Gabriele D'Annunzio.

Grape variety: Primitivo 100%

Alcohol content: 13%

Vineyards location: Puglia.

Soil characteristics:

chalky and clayey in a karst area

Harvest: end of august, september

Vinification: with an innovative technique involving carbonic maceration for about 10 days. At the end of this phase, the grapes are pressed and any residual sugar is transformed into alcohol with the conventional method at controlled temperature

Serving temperature: 18 - 20° C

Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: bright and mellow purplish red

Nose: vinous, quite intense and persistent, attractive its wide range of red fruits, fully expressed with their freshness

Palate: pleasantly soft at the palate, soothing tannins, its acidity brings the right freshness. Confirmed the lush red fruits in the mouth

Food pairing: delicious when paired with red meats, cheeses, legume soups, fava beans and chicory, orecchiette pasta and turnips

Cellaring: up to 10 years, if properly stored

Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

CANTONOVÒ
PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I