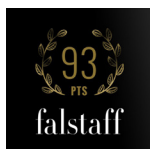




DOUBLE GOLD MEDAL
GOLD MEDAL



91 / 100



唐安东尼奥 干红 普里米蒂沃 I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它是酿酒学家，Coppi Wines王朝创始人，参议员安东尼奥·米歇尔·科皮（Antonio Michele Coppi）用最好的葡萄进行的一项实验的结果。令人惊讶的是，他的水果丰富，倒在酒杯里的葡萄酒温暖却非常柔软和和谐。
葡萄品种：100% 普里米蒂沃（Primitivo）

酒精含量：14.5%

种植区域：Marchione路，位于图里-卡斯泰拉纳格罗泰大街，普利亚大区 - 意大利

土壤特性：白垩土和粘土丘陵

繁育体系：Espalier（树墙培型体系）

收获：八月下旬至九月

最佳适饮温度：18-20 ° C

品尝记录

颜色：深而明亮的紫红色。

气味：非常强烈和持久，细腻，令人惊讶的是其水果的丰富性和香气的清晰性。其中可以清楚的区分从橡木和葡萄自身中提取的辛辣的细微差别

口感：温暖和谐，单宁均衡，酸度适中，酒体醇厚，香气馥郁，浓郁持久

食物搭配：与意大利干层面、主厨Gualtiero Marchesi的藏红花烩饭、烤火鸡、加拿大切达奶酪汤等一起食用更佳

贮藏：若储存得当，可储存10年以上时间



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

获奖

2018年份
93/100 – 2023年Falstaff意大利指南

2018年份
93/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2018年份
红牌 – 2021年The WineHunter奖项

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

2019年份
4星 – 2022年旅游俱乐部的陪审团

2018年份
“优秀奖” – Vitae葡萄酒指南AIS 2021

2018年份
两杯 – 2021年意大利葡萄酒年鉴(大红虾)

2017年份
91/100 – 2021年的Vitaly “5星葡萄酒”

2017年份
红牌 – 2020年The WineHunter奖项

2017年份
93/100 – 2020年Falstaff普利亚区奖项

2018年份
92/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
90/100 – 2020年的“葡萄酒爱好者”杂志 (Wine Enthusiast)

2017年份
93/100 – Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份
三杯 – 2020年的大红虾

2016年份
“优秀”葡萄酒 – 意大利侍酒师结构 (AIS) “Vitae” 指南

2016年份
90/100 – “2019年五星” 指南 – 国际Vitaly的最佳意大利葡萄酒

2016年份
两杯 – 2019年的大红虾

2016年份
“Berebene” 奥斯卡 – 2019年的大红虾

2016年份
90/100 – Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份
两杯 – 2018年的大红虾

2014年份
94/100 – Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2014年份
特等奖 – 2017年Decanter全球葡萄酒大赛

2013年份
两杯 – 2017年的大红虾



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I