91/100 SU GUIDA

LucaMaroni



PEUCETICO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

E' il vino di una lunga tradizione produttiva, capace di esprimere in pieno il fruttato e la freschezza del Primitivo. Versatile e ammaliante, deve il nome ai Peuceti, la popolazione autoctona pugliese insediata nella Provincia di Bari, già dedita alla viticoltura prima della colonizzazione Romana.

C'est le vin d'une longue tradition de production, capable d'exprimer pleinement le côté fruité et la fraîcheur du Primitivo. Polyvalent et enchanteur, il doit son nom aux Peuceti, la population indigène des Pouilles installée dans la région dans la province de Bari, déjà consacré à la viticulture avant la colonisation romaine.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13,50%
Zona di produzione: Puglia
Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Vendemmia: fine agosto, settembre
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

Cépage: *Primitivo 100%.*
Teneur en alcool: *13,50%.*
Zone de production: *Puglia.*
Type de sol:
calcaire et argileux sur les coteaux
Type de plantation: *espalier*
Vendanges: *fin août, septembre*
Température de service:
18 – 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso violaceo, con riflessi arancioni
Profumo: vinoso, intenso e persistente, stupisce immediatamente per a ricchezza dei suoi frutti, con particolare accenni alle drupacee scure
Sapore: morbido e armonioso, tendente al vellutato, con sentori propri del passaggio in legno
Abbinamento gastronomico: ideale abbinamento con carni alla brace, cacciagione e piatti speziati.
Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a condizione che sia correttamente conservato

NOTES DE DÉGUSTATION
Couleur:
rouge violacé avec des reflets orange
Bouquet:
vineux, intense et persistant, il étonne immédiatement pour le la richesse de ses fruits, avec des conseils particuliers fruits à noyau foncé
En bouche: *doux et harmonieux, tendant vers le velouté, avec des agréables notes de vieillissement cedé 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.

SO_2

CASA VINICOLA DAL 1882
COPPI

PEUCETICO
PRIMITIVO I.G.P. PUGLIA

Annata 2015
91/100 sulla Guida Luca Maroni
Migliori Vini d'Italia 2020

PREMI/RÉCOMPENSES

Vintage 2015
91/100 in Luca Maroni's
Guide of the Best Italian Wines 2020



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI