GRAND GOLD
MEDAL VINITALY

LucaMaroni

GOLD
The WineHunter

GRAND CHALLENGE
interwine
SILVER
2020
"We define the limit"

91
punti
Wine Spectator

瓦尼托索 干红
普里米蒂沃D.O.C.（法定原产区认证）焦亚德尔科莱 – 珍藏

酒的情感，已经在玻璃杯中显示出水晶般悦耳的声音，吸引眼球，以其宽广的嗅觉范围吸引人一口接一口地品尝它。 它是珍贵的 Coppi 葡萄酒系列中最受赞赏和喜爱的，因此它是天生地 Vanitoso（“荣耀”）。
葡萄品种：100% 普里米蒂沃（Primitivo）

酒精含量: 14%
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）
酿造工艺：葡萄在碾碎和去梗前同样要再仔细地挑拣和检查，然后把葡萄放进不锈钢罐中对果皮进行酒精发酵，在这个微妙的阶段，葡萄酒吸收到果皮中所含的物质，如果香，多酚和单宁，它可以帮助酒在杯中建立一个令人愉快的旅程。发酵的每个阶段都在控温下进行。
陈酿：在6000升的橡木桶中发酵18个月，再在225升的橡木桶中发酵6个月
最佳适饮温度：18–20 ° C

品尝记录
颜色: 紫红色，明亮而鲜艳。随着陈化，
颜色会慢慢向橙色转换。
气味: 强劲、持久、细腻。成熟的红果香味和辛香，随着时间推移越来越丰富
口感:干爽, 温暖、顺滑、单宁更细密、酒体饱满、平衡、强烈而持久。余味细腻优雅,回味辛辣宜人,和谐统一，随着陈化的增长而变得顺滑柔软。
食物搭配: 辣酱意大利面、肉酱千层面、北京烤鸭、红烧兔肉等
贮藏: 储存得当，可珍藏15年以上

SO_2

CASA VINICOLA DAL 1882
COPPI

获奖

2018年份
星牌（95/100）– 2023年Davide Gangi的Vinoway葡萄酒选择

2019年份
93/100 – 2023年Falstaff意大利指南

2016年份
93/100 – 2022年Falstaff普利亚区奖项

2016年份
红牌 – 2021年The WineHunter奖项

2016年份
91分 – Wine Spectator（葡萄酒观察家）

2001年份
银牌 – 第23届Interwine葡萄酒与烈酒大奖赛

2001年份
金牌 – 2020年The WineHunter奖项

2001年份
91/100 – Andreas Larsson

2016年份
94/100 – Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2009年份
94/100 – Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2007年份
90/100 – Luca Maroni 的2016年意大利最佳葡萄酒年鉴

2007年份
一杯 – 2016年大红虾的意大利葡萄酒

2007年份
特等奖 – 2015年维罗纳Vinitaly国际大赛

1999年份
银奖 – 德国，科隆的2015年Anuga展会葡萄酒大赛

2005年份
特等奖 – 2011年维罗纳Vinitaly国际大赛

2005年份
特等奖 – 2011年大红虾Berebene

2005年份
特等奖 – 2010年维罗纳Vinitaly国际大赛

2005年份
特等奖 – 2009年维罗纳Vinitaly国际大赛

1999年份
一等奖 – 2007年Lions意大利干红葡萄酒大赛

1997年份
特等奖 – 2007年维罗纳Vinitaly国际大赛

1999年份
双金牌 – 2006年维罗纳Vinitaly国际大赛

1999年份
珍藏金牌证书 – 第44届Pramaggiore国家葡萄酒大赛2005年DOCG、DOC和IGT

1993年份
珍藏金牌证书 – Pramaggiore国家葡萄酒大赛2003年DOC和DOCG