ACQUISTATO IL .....

"Don Antonio" Primitivo Puglia IGT 2016



Nel cuore del Primitivo

Don Antonio Primitivo IGP Puglia di Coppi è un rosso di grande intensità. Di un bel colore rosso brillante, fitto, con toni violacei che arricchiscono la trama cromatica. Al naso restituisce intatte le sensazioni ereditate dal rovere, ben armonizzate con i sentori primari dell'uva. L'assaggio stupisce per il tannino controllato: sapido, corposo, intenso e persistente. Don Antonio Primitivo IGP Puglia in tavola ruba la scena: occhio agli abbinamenti, piatti poco ricchi non avrebbero vita facile con una personalità forte come la sua. Scelta obbligata per chi cerca vini mediterranei di grande respiro, un regalo prezioso per chi nel vino cerca carattere, non solo massima qualità.

La Casa Vinicola Coppi è devota all'agricoltura da più di cento anni, seppure la produzione sia diventata un affare di famiglia da quaranta. Con vigneti che si estendono in Puglia, e nel cuore del Salento, strizza l'occhio alla tradizione senza perdere di vista il desiderio di scrivere pagine importanti della viticoltura Made in Sud. Coppi infonde massimo impegno e totale rigore nella produzione: e condivide la passione per il vino con tutti gli appassionati, aprendo le porte della tenuta a visitatori e curiosi fin dal 1882. La Puglia non finisce mai di stupire: con Coppi suscita una buonissima meraviglia.

La Vigna

Terreno	Roccioso calcareo
Esposizione	350m s.l.m.
Allevamento	Spalliera doppio cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Abbinamento gastronomico: dai grandi piatti della tradizione italiana, come le lasagne al forno, il risotto allo zafferano di Gualtiero Marchesi, l'arrosto di tacchino fino alla zuppa canadese di formaggio cheddar
Vinificazione	Vinificazione: con una tecnica innovativa che prevede da un lato la macerazione carbonica per circa 7-8 giorni, dall'altro la fermentazione mallolatica svolta in botti di rovere di Slavonia da 100 hl. Affinamento: avviene nelle stesse botti di rovere di Slavonia per 6 mesi, cui fa seguito almeno 1 anno trascorso a riposare in bottiglia.
Sensazioni	Profumo: abbastanza intenso e persistente, fine, che stupisce immediatamente per la ricchezza dei suoi frutti, la pulizia del profumo in cui si sente miscelata con grande dovizia enologica la vena delle spezie desunta dal rovere e quella propria dell'uva. Sapore: caldo eppure gradatamente morbido e armonioso, in cui il tannino è efficacemente controllato, l'acidità supporta ed è soprattutto freschezza e fragranza per la sua stupenda mole olfattica, sapido, abbastanza corposo, piuttosto intenso e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821