



ACQUISTATO IL

"Senatore" Primitivo DOC Gioia del Colle

2015

Un Primitivo travolgente



Svinando

Coppi si regala un rosso davvero speciale con questo Senatore Primitivo DOC Gioia del Colle. Dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, fondatore della Casa Vinicola ed enologo lungimirante, è un rosso di struttura importante, ispirato e compiuto. Il Senatore Primitivo DOC Gioia del Colle è altissima espressione dei vini della Murgia barese: ne raccoglie eredità odorose e aromatiche, intessendo trame d'aroma che irretiscono anche il più austero tra gli appassionati. Rosso intenso con venature violacee, intenso nel profilo olfattivo (con echi di spezie solleticanti), secco, caldo e morbido all'assaggio. Tannico il giusto, sapido e avvolgente. A tavola se la cava benissimo con piatti della tradizione regionale, senza disdegnare escursioni in territori più esotici. Il Senatore Primitivo DOC Gioia del Colle è davvero un'emozione da vivere: va condivisa con chi ha un debole per rossi importanti che sappiano trasportarti in terre mediterranee baciato dal sole.

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	Sud/Est, 350m s.l.m.
Allevamento	Spalliera, doppio cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini di pane con il lardo, parmigiano reggiano
Vinificazione	In cantina le uve vengono ancora attentamente selezionate, quindi pigiate, diraspate e inviate nei vinificatori. La fermentazione alcolica sulle bucce permette l'estrazione di tutte le pregevoli sostanze in esse contenute: dal fruttato ai polifenoli, fino ai tannini. Ogni passaggio avviene a temperatura controllata. Una volta separate le vinacce, il vino va in serbatoi di acciaio. Affinamento senza fretta in botti di rovere di Slavonia da 50 hl di secondo passaggio, per una durata di circa 12 mesi.
Sensazioni	Al naso è abbastanza intenso e persistente, fine e lievemente speziato. Il sapore è secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido.

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