



94/100 SU GUIDA



93/100



falstaff



SENATORE PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE

È dedicato al Senatore Antonio Michele Coppi, lungimirante fondatore della Casa Vinicola Coppi nonché enologo, che ama e conosce profondamente il territorio della Murgia barese dei trulli di cui questo vitigno è una delle più nobili espressioni.

Vitigno: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13,50%
Zona di produzione: contrada Marchione, sulla strada Turi-Castellana Grotte, Puglia.
Tipo di terreno: calcareo e argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: alberello
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: 1990
Vendemmia: raccolta a mano da uve di produzione aziendale nella prima decade di settembre
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
Produzione annuale: circa 30.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con tonalità violacee
Profumo: abbastanza intenso e persistente, fine e lievemente speziato
Sapore: secco, caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido
Abbinamento gastronomico: mousaka di melanzane e carne, pollo con salsa di soia, zuppa di cipolle, crostini di pane con il lardo, parmigiano reggiano
Capacità di invecchiamento: oltre 15 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

It is dedicated to Senator Antonio Michele Coppi, farsighted founder of Coppi winery as well as winemaker, who loves and deeply knows the territory of the Murgia dei Trulli of Bari, of which this vine is one of its noblest expressions.

Grape variety: Primitivo 100%
Alcohol content: 13,50%
Production area: contrada Marchione, on the Turi-Castellana Grotte street, Puglia
Soil type: chalky and clayey hills
Training system: bush vine
Yield per plant: approximately from 1 to 4 kg
Planting year: 1990
Harvest: handpicked family grapes, during the first ten days of September
Vinification: the grapes are carefully selected in the cellar, crushed, de-stemmed, and put in fermenters. The alcoholic fermentation on the skins allows the extraction of all their precious substances: fruity aromas, polyphenols, tannins... Each step takes place at controlled temperature. After separating the pomaces, the wine is moved in steel tanks
Annual production: about 30,000 bottles.
Serving temperature: 18 - 20° C
Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: intense red with purplish nuances
Nose: quite intense and persistent, fine and mildly spicy
Palate: dry, warm, soft, quite tannic and sapid
Food pairing: meat and eggplants moussaka, soy sauce marinated chicken, onion soup, toasted bread with lard, parmesan cheese
Cellaring: over 15 years, if stored properly
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

SENATORE
PRIMITIVO D.O.C. GIOIA DEL COLLE

PREMI / AWARDS

95 punti - Doctor Wine by Daniele Cernilli Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2024	Annata 2019 Vintage 2019
ORO a The WineHunter Award 2023	Annata 2019 Vintage 2019 GOLD at The WineHunter Award 2023
Stella (95/100) sulla Vinoway Wine Selection 2023 a cura Davide Gangi	Annata 2018 Vintage 2018 Star (95/100) in Vinoway Wine Selection 2023 by Davide Gangi
93/100 - Falstaff Guida D'Italia 2023	Annata 2019 Vintage 2019 93/100 - Falstaff Italian Wine Guide 2023
4 Viti nella Guida Vitae AIS 2023	Annata 2019 Vintage 2019 "4 Vines" in Vitae winebook AIS 2023
Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2023	Annata 2019 Vintage 2019 3 Glasses - Gambero Rosso 2023
"5 Grappoli" Guida Bibenda FIS 2023	Annata 2019 Vintage 2019 "5 Grappoli" Bibenda Winebook FIS 2023
93 punti - Doctor Wine by Daniele Cernilli Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023	Annata 2018 Vintage 2018 93 points - Doctor Wine by Daniele Cernilli Italian Wines Essential Guide 2023
94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	Annata 2019 Vintage 2019 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2023
Corona - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	Annata 2019 Vintage 2019 Crown - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022
90 punti - James Suckling	Annata 2018 Vintage 2018 90 points - James Suckling
ORO a The WineHunter Award 2022	Annata 2018 Vintage 2018 GOLD at The WineHunter Award 2022
92/100 - Falstaff Trofeo Puglia 2022	Annata 2018 Vintage 2018 92/100 - Falstaff Apulian Trophy 2022
"5 Grappoli" Guida Bibenda FIS 2022	Annata 2018 Vintage 2018 "5 Grappoli" Bibenda Winebook FIS 2022
90 punti - Wine Enthusiast 2022	Annata 2018 Vintage 2018 90 points - Wine Enthusiast 2022
93 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	Annata 2018 Vintage 2018 93 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022
90 punti - James Suckling	Annata 2017 Vintage 2017 90 points - James Suckling
Tre Bicchieri del Gambero Rosso 2022	Annata 2018 Vintage 2018 3 Glasses - Gambero Rosso 2022
Corona - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	Annata 2018 Vintage 2018 Crown - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022
90 punti al Decanter World Wine Awards 2021	Annata 2017 Vintage 2017 90 points at Decanter World Wine Awards 2021
90/100 - Wine & Spirits Magazine (USA)	Annata 2017 Vintage 2017 90/100 - Wine & Spirits Magazine (USA)
"5 grappoli" nella Guida Bibenda FIS 2021	Annata 2017 Vintage 2017 "5 grappoli" Bibenda winebook FIS 2021
4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano	Annata 2017 Vintage 2017 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano
Stella (95/100) sulla Vinoway Wine Selection 2021 a cura Davide Gangi	Annata 2016 Vintage 2016 Star (95/100) in Vinoway Wine Selection 2021 by Davide Gangi



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O