










IGP Puglia

Cantine Coppi Don Antonio Primitivo 2016

CHF 15.50

statt CHF 17.00

-  75cl
-  14.5%
-  Puglia
-  Primitivo
-  Gambero Rosso: 3
-  Luca Maroni: 93
-  Decanter: 2
- AN** 8026716

Produzent

Seit drei Generationen steht Coppi für Qualität, Leidenschaft und Prestige. Der Weinbaubetrieb Coppi produziert seit mehr als 40 Jahren Wein. Doch seit mehr als 100 Jahren ist die Familie im Weinanbau tätig. Derzeit besitzt die Familie Coppi 100 ha Weinanbaufläche in Apulien (im südöstlichen Teil der Provinz von Bari und im Salento) und darüber hinaus weitere 100 ha Pachtland. Die Weinkellereien Coppi gehören heute zu den besten Weinbetrieben Apuliens und Italiens. Das bestätigt die Gran Gold Medal, die 2006 dem Vanitoso Reserva Primitivo DOC Gioia del Colle beim internationalen Önologiewettbewerb von Vinality verliehen wurde. In jeder Phase der Weinproduktion, vom Anbau bis zur Pressung, von der Gärung bis zur Abfüllung, werden strenge Kontrollen durchgeführt:

Der Wein in den Flaschen wird bei konstant gehaltener Temperatur im Keller verfeinert. Die Reifung der DOC-Linie erfolgt dagegen in Barriques, was dem Endprodukt die einzigartigen sinnlich wahrnehmbaren Eigenheiten verleiht.

Region

Die Region Puglia streckt sich ganz im Süden Italiens am Absatz fast 350 Kilometer entlang der Adriaküste und profitiert so ganz besonders vom mediterranen Klima. Auf rund 83'000 Hektaren werden hier vornehmlich die Sorten Nero di Troia, Primitivo und Negroamaro angebaut und produziert.

Herstellung

Durch eine innovative Technik, die einerseits eine Kohlensäuremischung für etwa 7 bis 8 Tage vorsieht, andererseits malolaktische Gärung, die in 100 hl Fässern aus slowonischer Eiche erfolgt. Verfeinerung für 6 Monate in den selben Fässern aus slowonischer Eiche, darauf folgt eine Ruhephase in Flaschen für mindestens 1 Jahr.

Degustationsnotiz

In der Nase intensiv und nachhaltig, fein, überrascht sofort aufgrund des hohen Fruchtgehalts, klarer Duft, durch den sich mit grosser önologischer Fülle eine Gewürznote zieht, welche aus dem Eichenfass und der Traube selbst stammt. Im Gaumen warm, angenehm weich und harmonisch, wirksam kontrolliertes Tannin, die Säure trägt und ist wegen ihres ausserordentlichen olfaktorischen Umfangs vor allem Frische und Wohlgeruch, würzig, körperreich, eher intensiv und anhaltend.

Trinkreife

Jahrgang + 6 Jahre

Geniessen zu

Traditionellen, italienischen Gerichte wie Lasagne, Pasta und Safranrisotto.