

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Coppi Senatore Primitivo 2011
Vinícola	Coppi
Safra	2011
País	Itália
Região	DOC Gioia del Colle (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	96 pontos Luca Maroni (3° melhor vinho da Itália em 2018) 3 bicchieri (Gambero Rosso)

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vinícola Coppi fica em Gioia del Colle, pequena comuna italiana que compreende um conglomerado de casas ao redor de um castelo erguido no período Bizantino. Especula-se que este vilarejo na Puglia seja o berço de origem da uva Primitivo.

O Senatore Primitivo é elaborado em homenagem ao senador italiano Antonio Michele Coppi, fundador da vinícola que carrega seu sobrenome.

Vinificado através de uvas colhidas e selecionadas manualmente, é envelhecido - assim como muitos Barolos e Brunellos - em tonéis de carvalho da Eslavônia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas florais de lavanda escoltam as frutas vermelhas passificadas, junto a nuances de carvão, ervas como poejo e tomilho, além de um toque especiado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, porém muito expressivo, entrega taninos rugosos, uma acidez de ótima qualidade, e nada daquele dulçor que esperaríamos de um Primitivo; mostra sabores intensos de cranberry e especiarias doces, como baunilha e canela

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

filé rossini, espaguete com almondegas, bife a parmeggiana, pernil de cordeiro assado com geleia de amora, prosciutto di parma, queijos parmesão e grana, chocolate 70% cacau



CULINÁRIA