

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Coppi Senatore Primitivo 2010
Vinícola	Coppi
Safra	2010
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 2022
Decanter	30 minutos
Premiações	3 bicchieri (Gambero Rosso)

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

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



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas passificadas, alcaçuz, baunilha, cravo, canela e um floral de violetas

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

ótima acidez, taninos sedosos, doçura muito leve, com sabores de frutas negras (amora e ameixa), nuances de cravo e baunilha, junto a um toque herbáceo

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

 oleaginosas  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