



91/100 SU GUIDA



VINI
BUONI
D'ITALIA



Touring Club Italiano



VINACCERO ALEATICO I.G.P. PUGLIA

Da invitare a tavola nei momenti in cui vogliamo concederci un vino morbido, avvolgente e una grande armonia. Deve il nome alle navi Vinacciere che prendevano il largo dai porti pugliesi cariche di vino per rinforzare quelli di altri territori meno ricchi di sole.

Vitigno: Aleatico 100%
Gradazione alcolica: 14%
Zona di produzione: Sud Est barese
Tipo di terreno: pietroso, calcareo carsico
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: da 1 a 4 Kg circa
Anno di impianto: anni '90
Vendemmia: all'incirca nella seconda metà di settembre e comunque solo dopo un leggero appassimento sulla pianta
Vinificazione: a temperatura controllata, con una più prolungata macerazione delle bucce, che conferisce al vino le caratteristiche tipiche del vitigno e lo rende delicatamente vellutato
Produzione annuale: circa 15.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato, limpido, con tonalità viola melanzana, abbastanza consistente
Profumo: abbastanza intenso e persistente, finemente aromatico, di frutta di bosco, frutta matura a polpa rossa, ampio e destinato ad evolversi ancora nel tempo
Sapore: caldo, morbido, abbastanza tannico e sapido, di corpo, abbastanza equilibrato, intenso e persistente, in ottima armonia complessiva, con un ritorno al palato del frutto dal tocco vellutato
Abbinamento gastronomico: è un aleatico da tutto pasto, da gustare con pappardelle al sugo di baccalà, zuppa di orzo e porcini, strudel alle mele
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

Vinaccero ist genau dann bei Tisch willkommen, wenn man sich einen weichen Wein gönnen möchte, der rund und voller Harmonie daher kommt. Er verdankt seinen Namen den „Vinacciere“-Schiffen, die voller Wein aus den apulischen Häfen ausliefen, um diesen in weniger sonnenreiche Gebiete zu liefern.

Rebsorte: 100% Aleatico
Alkoholgehalt: 14%
Anbaugebiet: Contrada Marchione, zwischen Turi und Castellana Grotte – Apulien, Italien
Bodenbeschaffenheit: steinig, kalkhaltig
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Pflanze: ca. 1 bis 4 kg
Jahr der Anpflanzung: 90er Jahre
Weinlese: ungefähr in der zweiten Septemberhälfte, erst wenn die Pflanze leicht verwelkt ist
Weinbereitung: Bei kontrollierter Temperatur, mit verlängerter Schalenmischung, welche dem Wein die typischen Merkmale der Rebsorte verleiht und ihn leicht samtig werden lässt.
Jährliche Produktion: ca. 15.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: reines Granatrot, mit auberginefarbenen Nuancen, ziemlich konsistent
Bukett: recht intensiv und anhaltend, feinaromatisch, von Waldfrüchten, reifer Frucht mit rotem Fruchtfleisch, umfassend, entfaltet sich mit der Zeit
Geschmack: warm, weich, tanninhaltig und würzig, körperreich, recht ausgeglichen, intensiv und anhaltend, in bester Harmonie, kehrt am Gaumen fruchtig mit einer Samtnote zurück
Kulinarische Empfehlungen: es handelt sich um einen Wein der zu Pasta passt, probieren Sie Pappardelle-Nudeln mit Stockfischsoße, Graupensuppe mit Steinpilzen sowie auch Apfelstrudel und andere Süßspeisen
Alterungsfähigkeit: bei korrekter Lagerung bis zu 10 Jahren



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

VINACCERO ALEATICO I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2016 ROSSO a The WineHunter Award 2022	<i>Vintage 2016 RED at The WineHunter Award 2022</i>
Annata 2018 90 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2018 90 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2018 3 stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Annata 2018 3 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2016 90 punti - James Suckling	<i>Vintage 2016 90 points - James Suckling</i>
Annata 2016 "Eccellenza" nella Guida Vitae AIS 2021	<i>Vintage 2016 "Excellence" in Vitae AIS 2021 Guide</i>
Annata 2016 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2021	<i>Vintage 2016 Two Glasses in Gambero Rosso 2021</i>
Annata 2013 Medaglia d'Oro al Prague Wine Trophy 2020	<i>Vintage 2013 Gold Medal Prague Wine Trophy 2020</i>
Annata 2016 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano	<i>Vintage 2016 4 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano</i>
Annata 2016 91/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2016 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2013 91/100 James Suckling	<i>Vintage 2013 91/100 James Suckling</i>
Annata 2013 Due bicchieri del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2013 Two Glasses in Gambero Rosso 2019</i>
Annata 2012 Due Bicchieri del Gambero Rosso 2018	<i>Vintage 2012 Two Glasses in Gambero Rosso 2018</i>
Annata 2012 91/100 James Suckling	<i>Vintage 2012 91/100 James Suckling</i>
Annata 2012 Medaglia d'Oro al Prague Wine Trophy 2017	<i>Vintage 2012 Gold Medal Prague Wine Trophy 2017</i>
Annata 2012 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2012 Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2012 "Oggi le Corone le decido io" Giuria popolare del Touring Club	<i>Vintage 2012 Crown "Oggi le Corone le decido io" Consumers Jury Touring Club</i>
Annata 2012 "Corona" sulla Guida dei Vini Buoni d'Italia del Touring Club 2016	<i>Vintage 2012 The "Crown" of the Wine Guide Voucher Program from the Italian Touring Club 2016</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition 2008</i>
Annata 2005 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly 2007	<i>Vintage 2005 Special Mention Diploma with different label at the Vinitaly International Competition 2007</i>
Annata 2003 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2005	<i>Vintage 2003 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2005</i>
Annata 2003 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003 Gold Medal Diploma at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 2005</i>
Annata 2003 Bacco di Pramaggiore Regione Puglia (unico consegnato in Puglia) al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2003 Bacco di Pramaggiore Puglia Region (the only prize awarded to Puglia) by the 44th National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 2005</i>
Annata 2004 Diploma di Medaglia d'oro di Pramaggiore al 44° Concorso Nazionale Vini DOCG e DOC e IGT 2005	<i>Vintage 2004 Gold Medal Diploma at the 44th Pramaggiore National Wine Competition DOCG, DOC and IGT Wines 2005</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O