



**Coppacchioli
Tattini**

Primodicupi

Vino ottenuto grazie al recupero di un vitigno ultracentenario appartenente alla varietà di Vissanello, autoctono del paese Cupi di Visso. Il vitigno, su piede franco, è stato recuperato da un sito ancora presente vicino al paese in cui, maritato ad aceri campestri e ancora produttivo, resta a testimonianza di un insediamento vitato antico. Primodicupi è un vino schietto ed incisivo, con un carattere unico e strutturato. Intenso.



PREMI Gambero Rosso Berebene 2018 – Premiato nella sezione qualità/prezzo

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno presenta uno scheletro moderato, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

VITIGNI Vissanello 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

ALTITUDINE 1000 mslm. Viticoltura eroica di montagna in quota.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 HA

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETÀ MEDIA DELLE VITI 7 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA Dalla seconda/terza decade di ottobre

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO In acciaio inox per almeno 6 mesi. Segue un affinamento in bottiglia in cantina.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Assente

ACIDITÀ TOTALE 8,4 grammi/litro

ESTRATTO Secco 27 grammi litro

ESAME ORGANOLETTICO

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8/10 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Vino sapido e strutturato adatto a svariati abbinamenti a base di carne o pesce, ma anche a formaggi e salumi.