



Vini Coppi

Cantonovo Primitivo 2015

IGP PUGLIA (ITALIE)

CANAILLE

FRUITÉ

ÉPICÉ

CROQUANT



ACCORD PARFAIT

Tranche de gigot poêlée
aux herbes

SERVICE : 17°

CARAFAGE : 1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un primitivo bio et doux comme de la soie!

Le primitivo est un de mes cépages italiens et méditerranéens préférés. Même si souvent, je trouve qu'il n'est pas bien traité. Ici, c'est dans un mode fin, tendre et puissant que la Maison Coppi nous le propose sur cette cuvée «Cantanovo». Un vin avec un peu de profondeur, mais surtout un toucher très velouté, superbe. Il offre un style viril dans son ensemble. Ajoutons que c'est un vin bio, ce qui ne gâche rien.

Vini Coppi

Lisia, Miriam et Doni, trois frères et sœurs italiens, baignent dans le vin depuis qu'ils sont tout petits. Leur père, Antonio Coppi, est un grand amoureux de vin et a su leur transmettre cette passion. C'est donc tout naturellement qu'ils ont repris le domaine familial. Ils ont su s'adapter en apportant de la modernité au domaine, tout en gardant l'esprit italien: partager du plaisir avec sa famille et ses amis autour d'un repas et d'une bonne bouteille. Aujourd'hui, le domaine est une référence, et vous allez vous écrire «mamma mia» en dégustant ses vins.

Italie
70010 Turi

**Côté fourchette** À déguster dès à présent avec...**VIANDES**

Grenadin de veau à la tomate, spaghetti à la bolognaise, cannelloni farci, poulet aux poivrons rouges, côte de porc charcutière, osso buco

**POISSONS**

Filet de daurade en croûte d'olive noire, jus de veau

**FROMAGES**

Parmesan, Gorgonzola, Pecorino aux truffes, Brie de Melun

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE

**Détails****CÉPAGE(S)**

Primitivo

**CULTURE**

Biologique

**À DÉGUSTER AVANT**

2025

**ALCOOL**

13 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation**ŒIL**

Vin à la robe intense sur un dégradé tendre marqué par des reflets mauves qui signent un début d'évolution.

**NEZ**

Le nez est profond et riche sur des arômes de fruits à noyau, cerise, pruneau, mais aussi de myrtille, de sauge, de cacao et une pointe de menthe poivrée.

**BOUCHE**

L'attaque est suave, puis le vin gagne en puissance et en virilité vers sa finale en bouche. On retrouve les arômes de fruits avec une finale très chocolatée sur des tanins croquants.

Note du caviste de la maison

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **9,90€**PRIX CONSTATÉ **12,90€**

€ **Prix imbattable**
pour les abonnés

Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles

5€ de frais de port
entre 1 et 5 bouteilles

4 à 8 jours
de livraison