



CANTONOVO PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA

Cantonovo è l'espressione più autentica delle colline della Murgia barese, in bilico fra mare Adriatico e mar Jonio. Dal rispetto della natura, che caratterizza un vino bio, fino ai profumi vinosi all'insegna di un rosso suadente. La freschezza dei frutti rossi conquista al primo sorso. Il nome celebra il ciclo della natura evocato dalle quattro stagioni che danno il nome agli altrettanti capitoli del Canto Novo Dannunziano.

Anno di impianto:

reimpiantata nel 1990
laddove c'era una vigna
sin dai primi del 1900

Vendemmia: nella prima metà
di settembre le uve vengono
raccolte a mano in cassette
con un'attenta selezione dei grappoli

Vinificazione:
con una tecnica innovativa che prevede
la macerazione carbonica per circa 10
giorni. Al termine di questa
fase, si completa con la pigiatura
dell'uva e si lascia che
l'eventuale residuo zuccherino
venga trasformato in alcool nel modo
convenzionale. Il tutto a temperatura
controllata

Affinamento: avviene
in acciaio per circa 4-6 mesi
e a seguire in bottiglia

Produzione annuale:
circa 30.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 18 - 20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso violaceo,
brillante e suadente

Profumo: vinoso, mediamente intenso,
abbastanza persistente,
che attrae l'attenzione per l'ampia
collezione di frutti rossi che
si esprimono nella loro freschezza

Sapore: in bocca il sorso
è piacevolmente morbido,
il tannino è suadente,

l'acidità conferisce la giusta freschezza
Conferma al palato i frutti rossi

Abbinamento gastronomico:
delizioso con carni rosse, formaggi,
zuppe di legumi, fave e cicorie,
orecchiette e cime di rapa

Capacità di invecchiamento:
fino a 10 anni

se conservato correttamente

Premi: vedi retro

Cantonovo is the most authentic expression of the Murgia hills south east of Bari, hovering between Adriatic and Jonian sea. From the respect of nature, which features a organic wine, up to the vinous scents, in the name of a subtle red. The freshness of red fruits conquers the first sip. The name evokes the natural cycle of life, with the four seasons giving the name to the volumes of the Canto Novo by the poet Gabriele Dannunzio.

Grape variety: Primitivo 100%

Alcohol content: 13%

Vineyards location: Marchione district,
on the provincial road Turi-Castellana
Grotte (Apulia)

Soil characteristics:

calcareous and clayey
in the karst area of Murgia dei Trulli

Training system: espalier

Yields per plant: 1 to 4 kg

Planting Year: Replanted in the 90's
where there already was the vineyard
from early 1900's.

Harvest: in the first half of September
the grapes are hand-picked in crates
after a careful selection process of the
bunches

Vinification: with an innovative technique
that is carbonic maceration for about 10
days. Close to the term of this phase,
the process is completed with the crunching
of the grapes and let that the eventual
residual sugar be turned

into alcohol in the conventional way
all happens at controlled temperature

Ageing: About 4-6 months
in stainless steel

and followed a time in bottle

Annual production: About 30,000 bottles
Serving temperature: 18 - 20° C

TASTING NOTES

Colour: purplish red,
brilliant and soothing

Bouquet: vinous, medium intense,
pretty persistent, it attracts the attention
for the large collection of red fruits that
express themselves in their freshness

Palate:
in the mouth the sip is pleasantly soft,
the tannin is soothing, the acidity gives
a right freshness. Confirms
the red fruits on the palate

Food pairing: Delicious with red meat,
cheeses, soups of legumes, beans and
chicory, orecchiette with rapeseed

Cellaring: Up to 10 years, if stored
at the right temperature

Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI



CANTONOVO **PREMI / AWARDS**
PRIMITIVO BIOLOGICO I.G.P. PUGLIA **DAL1995 AL 2016**

Annata 2015
94/100 sulla Guida Luca Maroni
dei Migliori Vini Italiani 2018

Vintage 2015
94/100 in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2018



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I