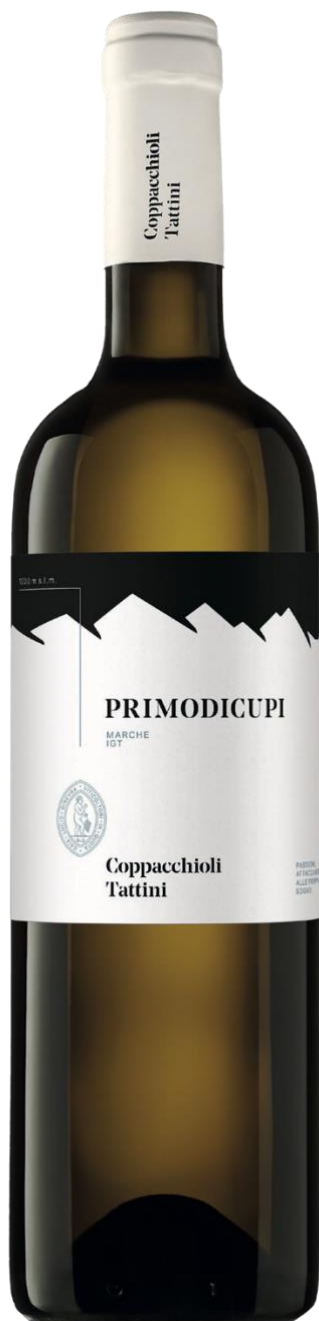


Primodicupi

IGT MARCHE
BIANCO



BIOLOGICO



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 2024 – Premiato nella guida BereBene 2024 e Vini d'Italia

Top del Top nei Top Hundred 2024 della Guida Paolo Massobrio – Primo classificato “Miglior vino bianco tra i migliori 100 vini bianchi d'Italia”

The WineHunter Award 2024

The WineHunter Award 2022

Menzione speciale Vinitaly 2021

Gambero Rosso Berebene 2018 – Premiato nella sezione qualità/prezzo

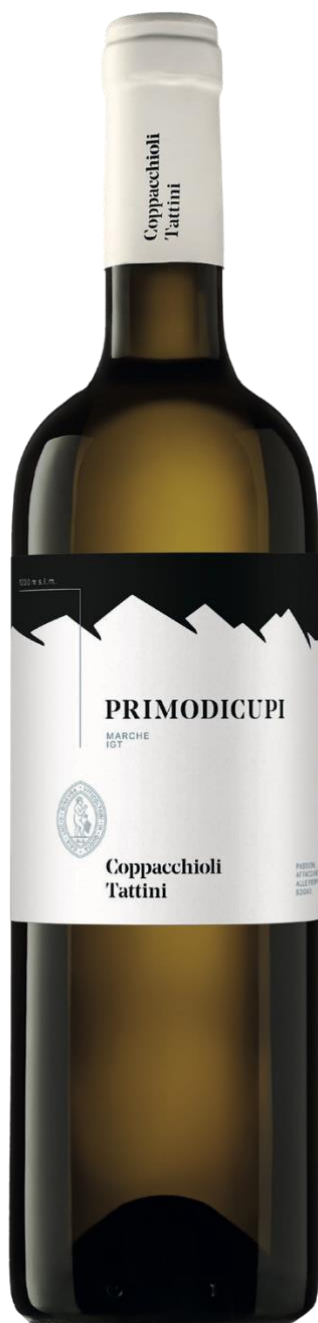
Informazioni tecniche

CERTIFICATI Prodotto biologico.

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 10 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 9 mesi. Segue un affinamento in bottiglia in cantina.

Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13,5 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. Tartufo. Pesci grassi, come l'anguilla o un fritto.

This wine is the result of the recovery of an ancient, centuries-old grape variety from Vissanello, native to the village of Cupi di Visso. The variety, on its own roots, was recovered from a site still present near the village, where it is grafted onto field maples and still

productive, standing as a testament to an ancient winemaking settlement. *Primodicupi* is a straightforward and impactful wine, with a unique and structured character. Intense.

Awards

Gambero Rosso 2024 – Awarded in the BereBene 2024 guide and Vini d'Italia

Top del Top nei Top Hundred 2024 of the Guida Paolo Massobrio – First place "Best White Wine among the Top 100 White Wines in Italy"

The WineHunter Award 2024

The WineHunter Award 2022

Special Mention Vinitaly 2021

Gambero Rosso Berebene 2018 – Awarded in the quality/price category

Technical Information

CERTIFICATIONS

Organic product.

ORIGIN

Cupi di Visso (MC), in the heart of the Sibillini Mountains National Park.

SOIL TYPE

The soil has a moderate skeletal structure, a clay-loam texture, with a slightly alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

GRAPE VARIETIES

100% Vissanello.

TRAINING SYSTEM

Guyot. Conservative organic farming.

ALTITUDE

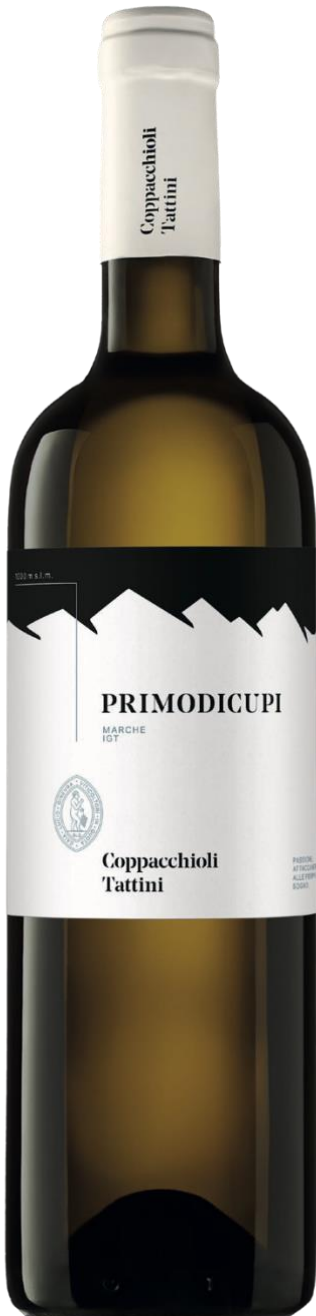
1000 meters above sea level. Heroic high-altitude mountain viticulture.

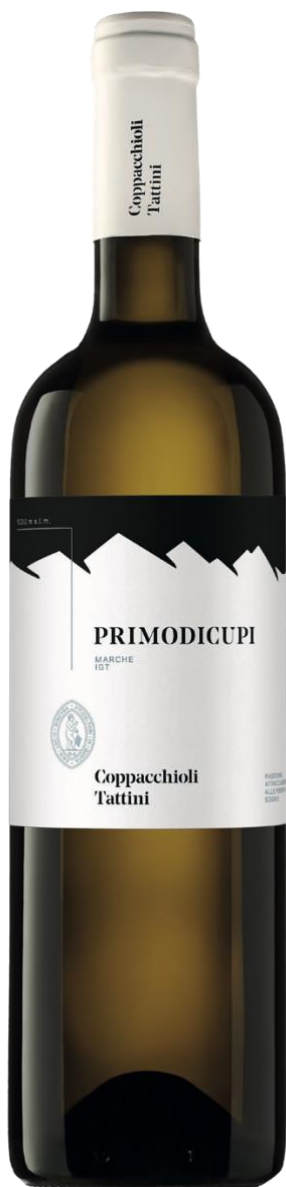
EXPOSURE

Southeast.

VINEYARD AREA

2 hectares.





VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

HARVEST PERIOD

From the second to third decade of October.

VINIFICATION

Gentle pressing and fermentation at controlled temperatures.

EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel for at least 9 months, followed by bottle aging in the cellar.

Analytical Characteristics

ALCOHOL CONTENT

13.5%

RESIDUAL SUGAR

None

TOTAL ACIDITY

8.4 grams/liter

EXTRACT

Dry 27 grams/liter

Organoleptic Examination

SERVING TEMPERATURE

Serve chilled, at 8-10°C.

GASTRONOMIC PAIRINGS

A savory and structured wine, suitable for a wide range of pairings with both meat and fish dishes, as well as cheeses and cold cuts. Truffles, fatty fish like eel, or fried foods.



sbarbatelle.



Primodicupi

Azienda Agricola Coppacchioli Ginevra
Via Piana, Loc. Cupi di Visso 16
62039 Visso (MC) · ITALIA

aziendavinicolacoppacchioli@gmail.com
info@coppacchiolitattini.it

www.coppacchiolitattini.it