

# Coppacchioli Tattini



## Metodo Classico Millesimato Pinot Nero Rosè Dosaggio Zero

IGT MARCHE PINOT NERO  
SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO



### Premi

The WineHunter Award 2023

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2022 - Premiato nella sezione Eccellenze della

Regione

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2019 – Premiato nella sezione Eccellenze della Regione

### Informazioni tecniche

I nostri spumanti metodo classico sono tutti prodotti millesimati e in purezza, vinificati a filiera chiusa e manuale in tutti i passaggi. Sboccature realizzate in piccoli lotti di 100 bottiglie, con etichettatura e numerazione manuale. Affinamento sui lieviti da un minimo di 28 a più di 60 mesi. Allevamento e vinificazione secondo le norme dell'agricoltura biologica.

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

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

**VITIGNI** Pinot nero 100%

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot.

**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** 4 t



ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA Dalla seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO In acciaio inox. Segue un affinamento sulle fecce per un minimo di 36 mesi.

#### Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Dosaggio zero

ACIDITÀ TOTALE 8 grammi/litro

MILLESIMO 2020

#### Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Adatto a piatti di pesce come un tonno rosso alla griglia o al melograno. Roastbeef o faraona ripiena con mele o prugne.

\*\*\*

#### Awards

The WineHunter Award 2023

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2022 – Awarded in the Region's Excellence section

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2019 – Awarded in the Region's Excellence section

#### Technical information

Our classic method sparkling wines are all vintage and pure, produced using a closed chain, with manual procedures at every step. Disgorging is done in small batches of 100 bottles at a time, with manual labeling and numbering. The aging on lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. Organic product.

ORIGIN Cupi di Visso (MC). In the heart of the Sibillini Mountains National Park.

SOIL TYPE The soil has a moderate skeleton, clay-loamy texture, with a moderately alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

GRAPE VARIETIES 100% Pinot Noir



TRAINING SYSTEM Guyot. Conservational organic farming.

ALTITUDE 1000 meters above sea level. Heroic mountain viticulture at high altitude.

EXPOSURE Southeast

VINEYARD AREA 2 HA

VINE DENSITY PER HA 3500

GRAPE YIELD PER HA 4 tons

AVERAGE VINE AGE 10 years

HARVEST TIME From the second decade of September

WINEMAKING Soft pressing and fermentation at controlled temperatures. Tirage, remuage, disgorging, labeling, and numbering of the bottles are all done manually.

EVOLUTION AND AGING In stainless steel. The wine undergoes aging on lees for a minimum of 36 months.

#### Analytical characteristics

ALCOHOL 13.5%

RESIDUAL SUGAR Zero dosage

TOTAL ACIDITY 8 grams/liter

VINTAGE 2020

#### Organoleptic analysis

SERVING TEMPERATURE Serve chilled, 8°C

FOOD PAIRINGS Ideal with fish dishes such as grilled red tuna or tuna with pomegranate. Roast beef or stuffed pheasant with apples or plums.

# **Metodo Classico Millesimato Pecora Nelgregge Dosaggio Zero**

IGT MARCHE BIANCO  
SPUMANTE DI QUALITÀ

## **Premi**

Nuova produzione, prima entrata in commercio: marzo 2024.

## **Informazioni tecniche**

I nostri spumanti metodo classico sono tutti prodotti millesimati e in purezza, vinificati a filiera chiusa e manuale in tutti i passaggi. Sboccature realizzate in piccoli lotti di 100 bottiglie, con etichettatura e numerazione manuale. Affinamento sui lieviti da un minimo di 28 a più di 60 mesi. Allevamento e vinificazione secondo le norme dell'agricoltura biologica.



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

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** Il terreno presenta uno scheletro moderatamente alto dipendendo dalle zone, 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.

**ALTITUDINE 1000 mslm.** Viticoltura eroica di montagna in quota.

**ESPOSIZIONE** Sud-Est

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** 2,5 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 decade di ottobre

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice di grappoli interi e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.



## EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO in acciaio inox. Segue affinamento di almeno 18 mesi sui lieviti.

## Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Dosaggio zero

MILLESIMO 2022

## Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Spumante che stupisce per la sua struttura ed imponenza, quindi adatto a svariati abbinamenti di tutto-pasto, comprese le carni bianche.

\*\*\*

## Awards

New production, first release in the market: March 2024.

## Technical information

Our classic method sparkling wines are all vintage-dated and made from pure varietals, vinified using a closed and manual production process at every stage. Disgorging is done in small batches of 100 bottles, with manual labeling and numbering. Aging on the lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. 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, a slightly alkaline reaction (pH 8.1), and a light presence of total limestone (9.9%).

## GRAPE VARIETIES

100% Vissanello.

## TRAINING SYSTEM

Guyot.

## ALTITUDE

**1000 meters above sea level.** Heroic mountain viticulture at high altitude.

## EXPOSURE

Southeast.



#### VINEYARD AREA

2.5 hectares.

#### VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

#### GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

#### AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

#### HARVEST PERIOD

From the second decade of October.

#### VINIFICATION

Gentle pressing of whole clusters and fermentation at controlled temperature. Riddling, disgorging, labeling, and numbering of bottles are all done manually.

#### EVOLUTION AND AGING

Aging in stainless steel, followed by at least 28 months of aging on the lees.

### **Analytical Characteristics**

ALCOHOL CONTENT: 13%

RESIDUAL SUGAR: Dosage zero

VINTAGE 2022

### **Organoleptic Examination**

SERVING TEMPERATURE: Serve chilled, at 8°C

#### GASTRONOMIC PAIRINGS

A sparkling wine that impresses with its structure and prominence, making it suitable for a wide range of food pairings, including white meats and full-course meals.

# **Metodo Classico Millesimato Pecora Fuorigregge Dosaggio Zero**

**IGT MARCHE BIANCO  
SPUMANTE DI QUALITÀ**



EDIZIONE LIMITATA, NON DISPONIBILE TUTTI GLI ANNI

## **Premi**

5StarWines Wine Without Walls – The Book 2022 (sezione di 5StarWines dedicata al vino certificato biologico, biodinamico o prodotto da aziende aderenti a protocolli / certificazioni di sostenibilità)

## **Informazioni tecniche**

I nostri spumanti metodo classico sono tutti prodotti millesimati e in purezza, vinificati a filiera chiusa e manuale in tutti i passaggi. Sboccature realizzate in piccoli lotti di 100 bottiglie, con etichettatura e numerazione manuale. Affinamento sui lieviti da un minimo di 28 a più di 60 mesi. Allevamento e vinificazione secondo le norme dell'agricoltura biologica.

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

TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno presenta uno scheletro moderatamente alto dipendendo dalle zone, 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.

ALTITUDINE 1000 mslm. Viticoltura eroica di montagna in quota.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2,5 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 decade di ottobre



**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice di grappoli interi e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.

#### EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO in acciaio inox. Segue affinamento di oltre 65 mesi sui lieviti.

#### Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Dosaggio zero

ANNATA 2020

#### Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Spumante che stupisce per la sua struttura ed imponenza, quindi adatto a svariati abbinamenti di tutto-pasto, comprese le carni bianche.

\*\*\*

#### Technical Information

Our classic method sparkling wines are all vintage-dated and made from pure varietals, vinified using a closed and manual production process at every stage. Disgorging is done in small batches of 100 bottles, with manual labeling and numbering. Aging on the lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. 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

2.5 hectares.

#### VINE DENSITY PER HECTARE

3500 vines.

#### GRAPE PRODUCTION PER HECTARE

6 tons.

#### AVERAGE AGE OF VINES

10 years.

#### HARVEST PERIOD

From the second decade of October.

#### VINIFICATION

Gentle pressing of whole clusters and fermentation at controlled temperatures. Riddling, disgorging, labeling, and numbering of bottles are all done manually.

#### EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel, followed by over 65 months of aging on the lees.

### Analytical Characteristics

#### ALCOHOL CONTENT

13%

#### RESIDUAL SUGAR

Dosage zero

#### VINTAGE

2020

### Organoleptic Examination

#### SERVING TEMPERATURE

Serve chilled, at 8°C.

#### GASTRONOMIC PAIRINGS

A sparkling wine that impresses with its structure and prominence, making it suitable for a variety of food pairings, including white meats and full-course meals.

# **Metodo Classico Millesimato Chardonnay Brut**

**IGT MARCHE BIANCO  
SPUMANTE DI QUALITÀ**

## **Premi**

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2024

## **Technical Information**

Our classic method sparkling wines are all vintage-dated and made from pure varietals, vinified using a closed and manual production process at every stage. Disgorging is done in small batches of 100 bottles, with manual labeling and numbering. Aging on the lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. Organic product.

**ORIGINE** Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, Regione Marche, Italia.

**TIPO DI SUOLO** Il terreno ha uno scheletro moderatamente alto a seconda delle zone, una tessitura franco-argillosa, con una reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e una leggera presenza di calcare totale (9,9%).

**VIGNETI** 100% Chardonnay

**SISTEMA DI COLTURA** Guyot.

**ALTITUDINE** 1000 metri sul livello del mare. Viticoltura eroica di montagna in altitudine.

**ESPOSIZIONE** Sud-Est

**SUPERFICIE VITICOLA** 2 HA

**DENSITÀ DI VITI PER HA** 3500

**PRODUZIONE DI UVA PER HA** 6 t

**ETA' MEDIA DELLE VITI** 10 anni

**EPOCA DI RACCOLTA** Dalla prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata. Dopo la prima fermentazione alcolica, segue un affinamento di 14 giorni in botte grande 10 HL.



**EVOLUZIONE E AFFINAMENTO** In vasche d'acciaio inox e con un breve periodo in botti grandi all'italiana. Segue un affinamento sui lieviti per un minimo di 48 mesi. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.

#### **Caratteristiche analitiche**

ALCOL 13,5

ZUCCHERO RESIDUO Brut

ACIDITÀ TOTALE 9,5 grammi/litro

#### **Esame organolettico**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire fresco, a 8/10 gradi.

**CONSIGLI DI SERVIZIO** Vino saporito e strutturato. Ottimo con tartufi, piatti di pesce – anche crudi. Formaggi stagionati e salumi.

\*\*\*

#### **Awards**

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2022

#### **Technical Information**

##### **ORIGIN**

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

##### **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%).

##### **VINEYARD**

100% Chardonnay

##### **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 first decade of September.

#### VINIFICATION

Gentle pressing of whole grapes and fermentation at controlled temperatures.

#### EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel tanks, followed by a short period in large Italian-style oak casks. The wine then undergoes aging on the lees for a minimum of 48 months. Riddling, disgorging, labeling, and numbering of bottles are all done manually.

#### Analytical Characteristics

##### ALCOHOL CONTENT

13.5%

##### RESIDUAL SUGAR

Brut

##### TOTAL ACIDITY

9.5 grams/liter

#### Organoleptic Examination

##### SERVING TEMPERATURE

Serve chilled, at 8-10°C.

##### SERVICE SUGGESTIONS

A savory and structured wine. Excellent with truffles, seafood dishes, as well as aged cheeses and cured meats.

# Alcinesco

IGT MARCHE  
CHARDONNAY



## Premi

Premiato tra le Eccellenze della Regione Marche nella guida Le Marche nel Bicchiere 2024 dall'Associazione Italiana Sommelier

## Informazioni tecniche

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

TIPO DI SUOLO Il terreno ha uno scheletro moderatamente alto a seconda delle zone, una tessitura argillo-limoso, con una reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e una leggera presenza di calcare totale (9,9%).

VIGNETI 100% Chardonnay

SISTEMA DI COLTURA Guyot. Agricoltura biologica conservativa.

ALTITUDINE **1000 metri sul livello del mare**. Viticoltura eroica di montagna in altitudine.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE VITICOLA 2 HA

DENSITÀ DI VITI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 6 t

ETA' MEDIA DELLE VITI 10 anni

EPOCA DI RACCOLTA Dalla seconda decade di settembre.



VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

EVOLOZIONE E AFFINAMENTO In vasche di acciaio inox per almeno 7 mesi. Affinamento in grandi botti da 10 HL di rovere italiano per due anni. Affinamento in bottiglia dai 3 ai 5 mesi.

#### Caratteristiche analitiche

ALCOL 13,5

ZUCCHERO RESIDUO Assente

ACIDITÀ TOTALE 8,4 grammi/litro

ESTRATTO SECCO 27 grammi/litro

#### Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 9/10 gradi

SUGGERIMENTI DI SERVIZIO Vino saporito e strutturato, adatto a vari abbinamenti con carne o pesce, ma anche con formaggi e salumi.

\*\*\*

#### Awards

Awarded among the Excellence of the Marche Region in the guide *Le Marche nel Bicchiere 2024* by the Associazione Italiana Sommelier

#### Technical Information

##### ORIGIN

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

##### 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%).

##### VINEYARD

100% Chardonnay

##### 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 decade of September.

#### VINIFICATION

Gentle pressing and fermentation at controlled temperatures.

#### EVOLUTION AND AGING

Aged in stainless steel tanks for at least 7 months. Followed by aging in large Italian oak casks for two years. Bottle aging for 3 to 5 months.

### Analytical Characteristics

#### ALCOHOL CONTENT

13.5%

#### RESIDUAL SUGAR

None

#### TOTAL ACIDITY

8.4 grams/liter

#### DRY EXTRACT

27 grams/liter

### Organoleptic Examination

#### SERVING TEMPERATURE

Serve at 9-10°C

#### SERVICE SUGGESTIONS

A savory and structured wine, suitable for a variety of pairings with both meat and fish dishes, as well as cheeses and cold cuts.

# Piccole Produzioni

IGT MARCHE  
PINOT NERO



BOTTIGLIE NUMERATE E CERALACCATE A MANO.

## Premi

The WineHunter Award 2024 nella categoria dei migliori vini rossi

Miglior abbinamento Vini Da Tartufo – con tartufo bianco – ne Le Marche nel Bicchiere 2024 dell'Associazione Italiana Sommelier Marche

## 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 moderatamente alto a seconda della zona, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %)

VITIGNI Pinot nero 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 decade di settembre  
VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

#### EVOLUZIONE

E AFFINAMENTO legno tradizionale italiano almeno sei mesi, segue affinamento in bottiglia dai 3 ai 5 mesi.

#### Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13.5 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Nessuno

ACIDITÀ TOTALE 6,5 grammi/litro

#### Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco o temperatura ambiente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Carpaccio, crudi di carne.

\*\*\*

#### Awards

The WineHunter Award 2024 in the category of Best Red Wines

Best Truffle Wine Pairing – with white truffle – in Le Marche nel Bicchiere 2024 by the Associazione Italiana Sommelier Marche

#### 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% Pinot Noir.

#### 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 decade of September.

**VINIFICATION**

Gentle pressing and fermentation at controlled temperatures.

**EVOLUTION AND AGING**

Aged in traditional Italian wood for at least six months, followed by bottle aging for 3 to 5 months.

**Analytical Characteristics****ALCOHOL CONTENT**

13.5%

**RESIDUAL SUGAR**

None

**TOTAL ACIDITY**

6.5 grams/liter

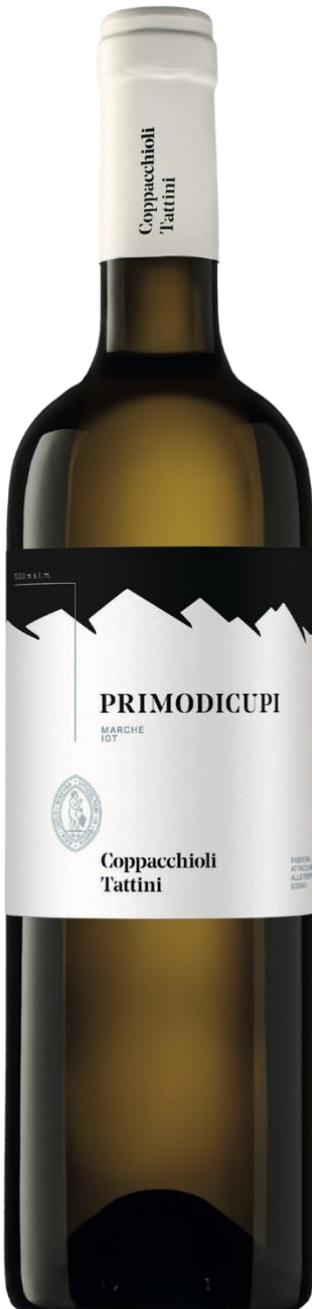
**Organoleptic Examination****SERVING TEMPERATURE**

Serve chilled or at room temperature.

**GASTRONOMIC PAIRINGS**

Carpaccio, raw meat dishes.

# Primodicupi



IGT MARCHE  
BIANCO



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

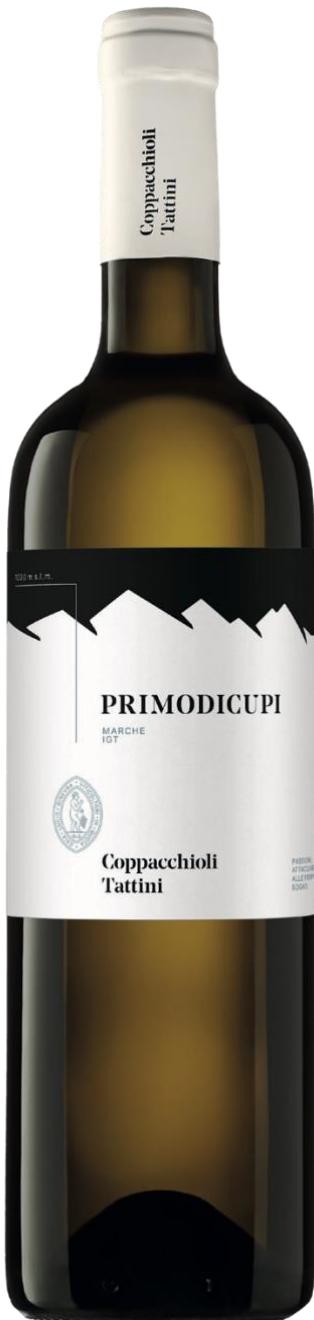
## Informazioni tecniche

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 saporito 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

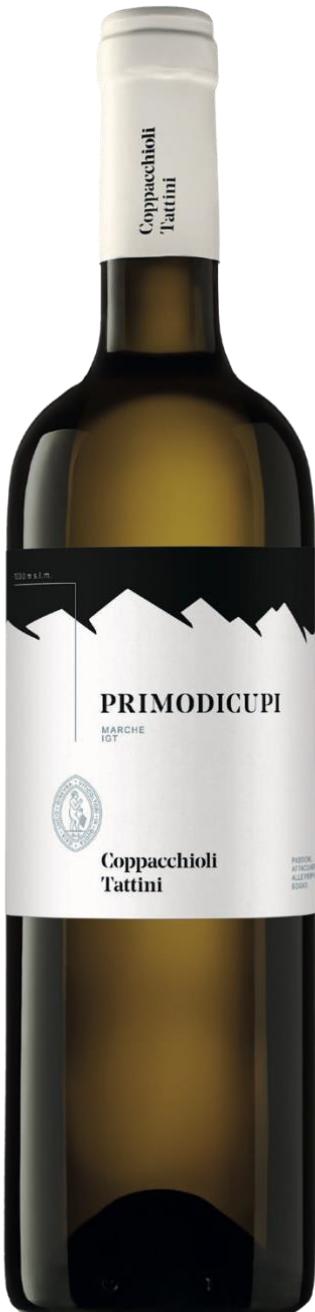
1000 meters above sea level. Heroic high-altitude mountain viticulture.

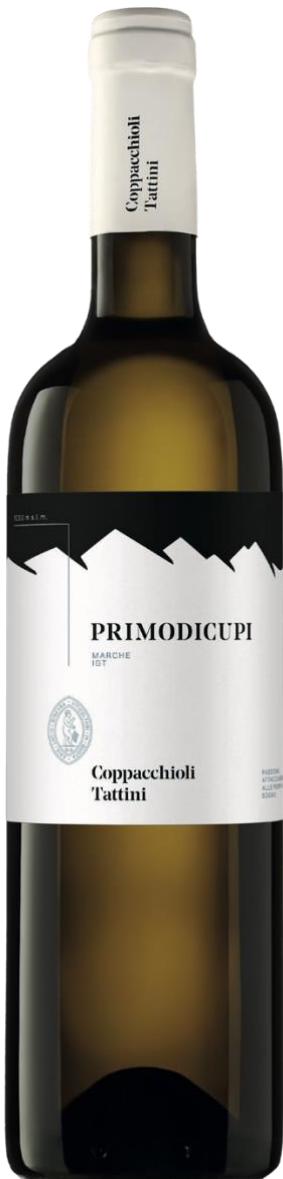
### EXPOSURE

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.



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

aziendavinicolacoppacchioli@gmail.com  
info@coppacchiolitattini.it

sbarbatelle.

 Primodicupi

[www.coppacchiolitattini.it](http://www.coppacchiolitattini.it)