

Coppacchioli Tattini



Primodicupi

IGT MARCHE
BIANCO



Vino unico nel suo genere, 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 minerale, saporito e strutturato. Intenso.

Vitigni: Vissanello 100%.

Altitudine: 1000 mslm.

Evoluzione e affinamento:

fermentazione ed affinamento in serbatoi di acciaio inox, segue ulteriore affinamento in bottiglia.



Raccolta differenziata:
Verifica e segui le indicazioni del tuo comune

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 ml di vino
NUTRITION FACTS for 100 ml of wine

Energia Energy value	75,6 Kcal / 316,78 KJ
Grassi - Fats	< 0,1 g
di cui saturi - Saturated	< 0,01 g
Carboiodrati - Carbohydrates	1 g
Zuccheri - Sugars	< 0,1 g
Proteine - Proteins	0,1 g
Sale - Salt	< 0,1 g

Ingredienti: uva. metabolisfido di potassio (solfiti) E 22/CAS 16731-55-8 (2.3), Acido L-ascorbico E300 (2.6), bentonite E558 (5.9), Pectina Iasi CE 3.5.1.5 (7.1)



sbarbatelle.

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

aziendavinicolacoppacchioli@gmail.com
info@coppacchiolitattini.it

Primodicupi

www.coppacchiolitattini.it