



SANNACE MALVASIA NERA I.G.T. PUGLIA

Vitigno: Malvasia Nera 100%
Gradazione alcolica: 12%
Zona di produzione: contrada Barenaggio, Gioia del Colle (Ba) – Puglia, Italia
Tipo di terreno: calcareo su rilievi collinari
Sistema di allevamento: a spalliera
Resa per ettaro: circa 100-120 quintali
Anno di impianto: 1995
Vendemmia: a metà settembre
Vinificazione: si utilizzano lieviti selezionati e durante la macerazione, a temperatura controllata, si fa in modo con attenzione che emerga il caratteristico fruttato della Malvasia nera che cresce nelle colline della Murgia barese dei trulli
Affinamento: riposa in acciaio e in bottiglia un tempo sufficiente affinché i tannini si evolvano verso la maturità
Produzione annuale: circa 80.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18-20° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note di degustazione
Colore: rosso granato carico con riflessi violacei
Profumo: fruttato, aromatico, con note di melograno e di lampone
Sapore: al palato evidenzia buona struttura, morbido, abbastanza sapido, equilibrato
Abbinamento gastronomico: ravioli alla ricotta, salumi e pecorino di media stagionatura
Capacità di invecchiamento: per lo meno 5 anni

Reborte: 100% Malvasia Nera
Alcoholgehalt: 12%
Anbaugbiet: contrada Barenaggio, Gioia del Colle (Ba) – Apulien, Italien
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltig auf hügeligen Erhebungen
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Hektar: ca. 100-120 Doppelzentner
Jahr der Weinanpflanzung: 1995
Weinernte: Mitte September
Weinherstellung: Verwendung von ausgewählten Hefen, die während der Gärung bei kontrollierter Temperatur den Fruchtcharakter des schwarzen Malvasia, der inmitten der karstigen Bareser Trulli-Landschaft wächst, zur Geltung bringen
Verfeinerung: ausreichender Ruhezustand in Stahltanks und Flaschen, bis die Tannine zur Reifung gelangt sind
Jährliche Produktion: ca. 80.000 Flaschen
Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: granatrot mit satten violetten Reflexen
Duft: fruchtig, aromatisch, mit Granatapfel- und Himbeernote
Geschmack: betont am Gaumen seine gute Struktur, weich, würzig, ausgeglichen
Gastronomische Empfehlungen: mit neapolitanischem Lattich gefüllte Pizza, Ravioli mit Ricotta, Kalb nach Pizza-Art, Wurst- und Käseplatte mit mittellang gelagertem Pecorino
Alterungsfähigkeit: mindesten 5 Jahre



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I