



GALÀ MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA VINO FRIZZANTE

Rappresenta al meglio le caratteristiche della Malvasia Bianca in purezza, scandite dall'inebriante fruttato unito alle bollicine ed è un galante accompagnatore a tutto pasto

Vitigno: Malvasia Bianca 100%
Gradazione alcolica: 11,50%
Zona di produzione: Sammichele di Bari e Brindisi, Puglia - Italia
Tipo di terreno: calcareo ed argilloso su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Resa per pianta: 1 Kg
Anno di impianto: 2000
Vendemmia: seconda decade di settembre, con raccolta manuale e scelta dei grappoli
Vinificazione: diraspatura e pressatura soffice, in bianco a temperatura controllata e con fermentazione naturale in autoclave con metodo Charmat
Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi
Produzione annuale: circa 35.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino luminoso con sfumature dorate scandite da bollicine fini, regolari e persistenti
Profumo: fine e delicato, spiccatamente fruttato con note di albicocca e soavi ritorni di frutta tropicale, accompagnati da sussurri di glicine
Sapore: polposo, sapido, piacevolmente fresco e che narra la mineralità dei terreni pietrosi della Murgia di cui è una splendida espressione, al ritmo di un prolungato e fragrante fruttato che sostiene un ritmo aromatico senza fine
Abbinamento gastronomico: riso, patate e cozze, tagliolino fritto e risottato con cipolla basilico e ricotta, riso e pollo al curry
Capacità di invecchiamento: correttamente conservato circa 24 mesi
Premi: vedi retro

Represents Malvasia Bianca to its absolute best in its purest form, marked by a heady fruitiness combined with bubbles and a gracious accompaniment to any food pairing

Grape variety: Malvasia Bianca 100%

Alcohol content: 11,50%

Vineyards location:

Sammichele of Bari and Brindisi, Apulia - Italy

Soil characteristics:

limestone and clay hills

Training system: Espalier

Yields per plant: 1 Kg

Planting year: 2000

Harvest: handpicked in the second half of September, after careful selection

Vinification: de-stemming and soft pressing is carried out at a controlled temperature, with natural fermentation in an autoclave using the Charmat method

Ageing: refined in bottles for a few months

Annual production: about 35.000 bottles

Serving temperature: 8° C

TASTING NOTES

Colour: bright straw yellow with golden hues punctuated by fine, regular and long lasting bubbles.

Bouquet: fine and delicate, distinctly fruity with hints of apricot and a sweet aftertaste of tropical fruit, accompanied by whispers of wisteria

Palate: fleshy, full-bodied, pleasantly fresh, revealing the minerality from the stony soils of the Murgia hills, with a lengthy, fragrantly fruity taste supported by a prolonged aroma

Food pairings: rice with potatoes and mussels, fried tagliolino pasta cooked slowly in broth with onion, basil and ricotta, rice and chicken with curry.

Cellaring: properly stored about 24 months

Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI