



## SANNACE MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

Unisce due lembi del Mediterraneo: la Puglia e il Peloponneso. E' qui, nell'antica roccaforte bizantina di Monembasia, che si produceva questo vino poi arrivato in tutta Europa e al quale in Veneto erano ispirate le osterie chiamate Malvase. Col sole di Puglia, il vitigno trova una delle sue massime espressioni

*Joining two edges of the Mediterranean: Puglia and the Peloponneso. It was there, in the ancient Byzantine stronghold of Monembasia, that this wine was produced, which then arrived in Europe then to Venice, which became the inspiration for the Malvase inns. This grape variety is one of the greatest manifestations of the Apulian sun*

**Vitigno:** Malvasia Nera 100%  
**Gradazione alcolica:** 12%  
**Zona di produzione:** Sammichele di Bari e Brindisi, Puglia – Italia  
**Tipo di terreno:** calcareo su rilievi collinari  
**Sistema di allevamento:** spalliera  
**Resa per pianta:** da 1 a 4 Kg circa  
**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 sulle 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**  
**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 ed equilibrato  
**Abbinamento gastronomico:** pizza con la scarola napoletana, ravioli alla ricotta, tagliere di salumi e pecorino di media stagionatura  
**Capacità di invecchiamento:** 5 anni se conservato correttamente  
**Premi:** vedi retro

**Grape variety:** Malvasia Nera 100%  
**Alcohol content:** 12%  
**Vineyards location:** Sammichele of Bari and Brindisi, Apulia – Italy  
**Soil characteristics:** chalk hills  
**Training system:** Espalier  
**Yields per plant:** 1 - 4 Kg approx  
**Planting year:** 1995  
**Harvest:** mid-September  
**Vinification:** the use of selected yeasts during maceration and a controlled temperature to ensure the fruity characteristic of the Malvasia, which grows in the hills of the Murgia; home of the trulli  
**Ageing:** stored long enough in steel and in the bottle to ensure that the tannins evolve towards maturity  
**Annual production:** about 80.000 bottles  
**Serving temperature:** 18 - 20° C

**TASTING NOTES**  
**Colour:** red garnet with violet hues  
**Bouquet:** fruity, aromatic, with notes of pomegranate and raspberry  
**Palate:** the palate shows good structure, soft, quite tasty, balanced  
**Food pairings:** pizza with Neapolitan endive, ricotta ravioli, salami, and medium aged pecorino cheese  
**Cellaring:** at least 5 years if stored properly  
**Awards:** see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I