



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 Peloponnese. 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

COPPI