



SERRALTO MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

Frutto di un'attenta raccolta manuale, nel calice rinnova quel patto fra la vigna e la natura che caratterizza le colline della Murgia barese e lo esprime in una lieve fragranza piccante di muschio, sentori di albicocca, con una persistenza abbastanza intensa e con una ampia possibilità di abbinamento a tutto pasto

Vitigno: Malvasia Bianca 100%

Gradazione alcolica: 12%

Zona di produzione:

Sammichele di Bari e Brindisi, Puglia - Italia

Tipo di terreno:

argilloso, calcareo su rilievi collinari

Sistema di allevamento: spalliera

Resa per pianta:

da 1 a 4 Kg circa

Anno di impianto: 2000

Vendemmia:

seconda decade di settembre,

con raccolta manuale

delle uve ed accurata

selezione in campo dei grappoli

Vinificazione: diraspatura

e pigiatura soffice, fermentazione

a temperatura controllata con inoculo

di lieviti selezionati, il tutto

in serbatoi di acciaio inox

Affinamento:

in bottiglia per alcuni mesi

Produzione annuale:

circa 30.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato brillante

Profumo: floreale che si alterna a

note fruttate di noce pesca bianca,

mela, esprime una lieve fragranza

piccante di muschio, sentori

di albicocca, con un bouquet

abbastanza intenso e persistente

Sapore: conferma al palato la sua

piacevole complessità floreale e

fruttata, è pieno, sapido,

dalla fresca acidità e con discreti

residui zuccherini che aprono le porte

ad un arcobaleno di abbinamenti

Abbinamento gastronomico:

finger food di prosciutto e melone,

cardo in brodo, lumaca ripieni di

baccalà e patate, hummus con tahini

Capacità di invecchiamento:

da bere giovane

Premi: vedi retro

The result of careful harvesting by hand, for an end result in the glass that renews the bond between the vineyard and the nature of the murgia hills, expressed with a slight spicy fragrance of musk and notes of apricot, a fairly intense persistence and with ample possibilities of pairing with all food dishes

Grape variety: Malvasia Bianca 100%

Alcohol content: 12%

Vineyards locations:

Sammichele in Bari and Brindisi, Apulia - Italy

Soil characteristics:

clay and limestone hills.

Training system: Espalier

Yields per plant: 1 - 4 Kg approx

Planting year: 2000

Harvest: in the second half of September,

grapes are handpicked after careful

selection in the vineyard

Vinification: de-stalking and soft

pressed, fermentation

at a controlled temperature with

inoculation of selected yeasts in stainless

steel tanks

Ageing:

in bottles for a few months

Annual production:

about 30.000 bottles

Serving temperature: 8 - 10° C

TASTING NOTES

Colour: bright golden yellow

Bouquet: floral, alternating with fruity

notes of white peach stone and apple,

expresses a slight spicy musk fragrance,

with hints of apricot and a quite intense

and persistent bouquet

Palate: it has a pleasant complexity of

both floral and fruit which are confirmed

on the palate, it is full, fruity, with a

fresh acidity and with a discreet residual

sweetness that opens the door to a

myriad of food pairings.

Food pairings: ham and melon

appetizers, milk thistle soup, snails

stuffed with salt cod and creamed potato,

hummus with tahini

Cellaring: to drink when still young

Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI