



93/100 SU GUIDA



## 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 frutta bianca con una persistenza abbastanza intensa e con una ampia possibilità di abbinamento a tutto pasto. Deve il suo nome alla località nei pressi di Turi ove il bisnonno di famiglia consolidò la coltivazione di vitigni autoctoni del territorio.

**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 di frutta a polpa bianca

esprime una lieve fragranza piccante

di muschio, sentori di drupacee gialle,

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, lumaconi ripieni di

baccalà e patate, hummus con tahini

**Capacità di invecchiamento:**

da bere giovane

**Premi:** vedi retro

*The result of a careful manual harvest, it renews in the glass the bond between the vineyard and the nature, which characterizes the hills of the Murgia of Bari and is expressed in a slightly spicy fragrance of musk, white fruit hints with a quite intense persistence, resulting in a wine suited to all courses. It owes its name to the town near Turi where the family's great-grandfather consolidated the cultivation of territorial native vines.*

**Grape variety:** Malvasia Bianca 100%

**Alcohol content:** 12%

**Production area:** Sammichele di Bari

and Brindisi, Puglia - Italy

**Soil type:** clayey, chalky hills

**Training system:** espalier

**Yield per plant:** approximately 1 to 4 kg

**Planting year:** 2000

**Harvest:** second half of September,

handpicking of the grapes and careful

selection of the grape bunches

in the vineyard

**Vinification:**

destemming and soft pressing,

fermentation at controlled temperature

with inoculation of selected yeasts in

stainless steel tanks

**Aging:** in the bottle for a few months

**Annual production:** about 30,000 bottles

**Serving temperature:** 8-10°C

### TASTING NOTES

**Color:** bright golden yellow

**Nose:** floral, alternated with notes of

white fruit, mild spicy fragrance of musk,

hints of yellow stone fruits, and a quite

intense and persistent bouquet

**Palate:** it confirms its pleasant

floral and fruity complexity, full,

sapid, with fresh acidity and

with subtle sugary residues that open up

to a full range of delicious pairings

**Food pairing:** ham and melon appetizers,

thistle soup, big escargots stuffed with

cod and potatoes, hummus with tahini

**Awards:** see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

**SERRALTO** PREMI / AWARDS  
**MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA**

Annata 2019  
93/100 sulla Guida Luca Maroni  
Migliori Vini d'Italia 2020

*Vintage 2019*  
*93/100 in Luca Maroni's Guide*  
*of the Best Italian Wines 2020*

Annata 2018  
90/100 sulla Guida Luca Maroni  
Migliori Vini d'Italia

*Vintage 2018*  
*90/100 in Luca Maroni's Guide*  
*of the Best Italian Wines*

Annata 2017  
91/100 sulla Guida Luca Maroni  
Migliori Vini d'Italia 2019

*Vintage 2017*  
*91/100 in Luca Maroni's Guide*  
*of the Best Italian Wines 2019*

Annata 2015  
90/100 sulla Guida Luca Maroni  
dei Migliori Vini d'Italia 2017

*Vintage 2015*  
*90/100 in Luca Maroni's Guide*  
*of the Best Italian Wines 2017*

Annata 2015  
Certificato di Menzione  
al Decanter World Wine Award 2016

*Vintage 2015*  
*A Commended certification*  
*from the Decanter World Wine Award 2016*

Annata 2015  
Diploma di Srebrna  
al concorso Vinistra 2016

*Vintage 2015*  
*Diploma in Srebrna*  
*to the Competition Vinistra 2016*

Annata 2011  
Menzione su Annuario  
Migliori Vini d'Italia 2014  
di Luca Maroni

*Vintage 2011*  
*Mention*  
*in the 'Best Italian Wines Yearbook' 2014*  
*by Luca Maroni*

Annata 2010  
Menzione su Annuario  
Migliori Vini d'Italia 2013  
di Luca Maroni

*Vintage 2010*  
*Mention in the*  
*'Best Italian Wines Yearbook' 2013*  
*by Luca Maroni*

Annata 2008  
Attestato di qualità  
su Annuario Migliori Vini d'Italia 2010  
di Luca Maroni

*Vintage 2008*  
*Quality verified*  
*in the 'Best Italian Wines Yearbook' in 2010*  
*by Luca Maroni*



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I**