



92/100 SU GUIDA

Luca Maroni

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. Il nome ricorda il sito archeologico di Monte Sannace che i colonizzatori Greci scelsero per avviare la coltivazione di vite nel territorio.

Vitigno: Malvasia Nera 100%
Gradazione alcolica: 12%
Zona di produzione: Sud Est barese e Nord Salento
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
Produzione annuale: circa 80.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 18 - 20° C
Allergeni: contiene solfiti

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: rosso granato carico con riflessi violacei
Profumo: fruttato, aromatico, con note di punicacee e frutti di bosco
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: fino a 10 anni se conservato correttamente
Premi: vedi retro

Elle réunit deux bords de la Méditerranée: les Pouilles et le Péloponnèse. C'est ici, dans l'ancienne forteresse byzantine de Monembasia, qu'a été produit ce vin, exporté ensuite dans toute l'Europe et qui a inspiré les tavernes vénitiennes appelées Malvase. Avec le soleil des Pouilles, la vigne trouve l'une de ses plus grandes expressions. Le nom rappelle le site archéologique de Monte Sannace, que les colons grecs ont choisi pour commencer à cultiver la vigne dans la région.

Variété: Malvasia Nera 100%
Teneur En alcool: 12%
Zone de production: Sammichele di Bari et Brindisi, Pouilles - Italie
Nature du sol: calcaire sur un relief vallonné
Système de plantation: espalier
Rendement par plante: de 1 à 4 Kg
Année de plantation: 1995
Récolte: mi-septembre
Vinification: des levures sélectionnées sont utilisées pendant la macération, à température contrôlée, elle est faite avec beaucoup de soin afin de faire émerger le côté fruité caractéristique de la Malvoisie noire qui pousse sur les collines de la Murgia des Pouilles.
Production annuelle: environ 80 000 bouteilles
Température de service: 18 - 20° C

NOTES DE DÉGUSTATION
Couleur: rouge grenat profond avec des reflets violets
Bouquet: fruité, aromatique, avec des notes de figues de Barbarie et de baies sauvages
En bouche: il présente une forte note fruitée, une bonne structure: souple, sapide et équilibré.
Accords mets vins: pizza à la scarole napolitaine, raviolis à la ricotta, assiette de charcuterie et fromage pecorino.
Capacité de garde: jusqu'à 10 ans si bien conservée.



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SANNACE
MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

Annata 2018
90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020

Vintage 2018
90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020

Annata 2015
Menzione sulla Guida Luca Maroni
dei Migliori Vini Italiani 2017

Vintage 2015
*Mention in Luca Maroni's Guide
of the Best Italian Wines 2017*

Annata 2015
Diploma al Concorso Vinistra
Mondo delle Malvasie 2016

Vintage 2015
*Diploma to the Vinistra Competition
Mondo delle Malvasie 2016*

Annata 2015
Diploma di Srebrna
al concorso Vinistra 2016

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

Annata 2014
Diploma di Gran Menzione
al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015

Vintage 2014
*Special Mention Diploma
at the Vinitaly International Competition in Verona 2015*

Annata 2008
Menzione sulla guida di Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2011

Vintage 2008
*Mention in Luca Maroni's
Annual Guide of the best Italian wines 2011*

Annata 2007
"90 punti" miglior punteggio fra le Malvasie italiane
Attestato di qualità Luca Maroni
Annuario dei migliori vini italiani 2010

Vintage 2007
*Scored "90 points" which is attestation of quality the best score
amongst Italian Malvasias Luca Maroni's
Annual Guide of the best Italian wines 2010*

Annata 2006
Diploma di Gran Menzione
al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008

Vintage 2006
*Special Mention Diploma
at the Vinitaly International Competition in Verona 2008*



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O