



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:

Sud Est barese e Nord Salento

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

Produzione annuale:

circa 30.000 bottiglie

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

Allergeni: contiene solfiti

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, lumacaoni ripieni di

baccalà e patate, hummus con tahini

Capacità di invecchiamento:

da bere giovane

Premi: vedi retro

Frutto d'une récolte manuelle soignée, il renouvelle dans le verre le pacte entre le vignoble et la nature qui caractérise les collines de la Murgia à côté de Bari qui s'exprime dans un léger parfum épicé de musc, des notes de fruits blancs avec une persistance assez intense et avec une large possibilité de combinaison avec tout le repas. Elle doit son nom à la localité proche de Turi où l'arrière-grand-père de la famille a consolidé la culture des vignes indigènes de la région.

Cépage: Malvasia Bianca 100%

Teneur en alcool: 12%

Zone de production: Sannicelle

di Bari et Brindisi, Pouilles – Italie

Nature du sol:

argileux, calcaire sur relief vallonné

Système de culture: espalier

Rendement par plante: de 1 à 4 Kg

environ Année de plantation : 2000

Récolte : deuxième decade

de septembre, avec récolte manuelle

des raisins et sélection soignée

des grappes sur le terrain

Vinification: égrappage

et pressage doux, fermentation à

température contrôlée avec inoculation

de levures sélectionnées,

et tout dans des cuves Inox.

Production annuelle:

environ 30 000 bouteilles

Température de service: 8 - 10° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: jaune doré brillant

Bouquet: floral, alternant avec des notes

de fruits à pulpe blanche. Il exprime un

léger parfum épicé de musc, des notes

de fruits à noyau jaune, avec un bouquet

assez intense et persistant

En bouche: confirme au palais son

agréable complexité florale et fruitée, il

est plein, savoureux avec une acidité

une pointe de sucre résiduel discret

qui ouvrent la porte à un arc-en-ciel de

combinaisons Gastronomiques

Accords mets vins: finger food de

jambon et de melon, cardon en bouillon,

escargots farcis de morue et de pommes

de terre, houmous avec tahini

Capacité de garde:

à boire très jeune

Récompenses:

à voir sur le dos de la page



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SERRALTO PREMI/RÉCOMPENSES

MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

Annata 2022 ROSSO a The WineHunter Award 2023	<i>Vintage 2022 RED at The WineHunter Award 2023</i>
Annata 2021 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2022 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024</i>
Annata 2021 93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	<i>Vintage 2021 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2023</i>
Annata 2021 3 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Vintage 2021 3 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2020 93 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020 93 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2020 93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2021	<i>Vintage 2020 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2021</i>
Annata 2019 93/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2018 1° Classificato, Batteria Malvasia "Radici del Sud 2019", Concorso dei Vini Autoctoni del Sud Italia	<i>Vintage 2018 1st Prize, Malvasia Wines "Southern Roots 2019", Competition of Native Wines of Southern Italy</i>
Annata 2018 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia	<i>Vintage 2018 90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines</i>
Annata 2017 91/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017 91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2015 90/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2015 90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2015 Certificato di Menzione da Decanter World Wine Award 2016	<i>Vintage 2015 A Commended certification from the Decanter World Wine Award 2016</i>
Annata 2015 Diploma di Srebrna al concorso Vinistra 2016	<i>Vintage 2015 Diploma in Srebrna to the Competition Vinistra 2016</i>
Annata 2011 Menzione su Annuario Migliori Vini d'Italia 2014 di Luca Maroni	<i>Vintage 2011 Mention in the 'Best Italian Wines Yearbook' 2014 by Luca Maroni</i>
Annata 2010 Menzione su Annuario Migliori Vini d'Italia 2013 di Luca Maroni	<i>Vintage 2010 Mention in the 'Best Italian Wines Yearbook' 2013 by Luca Maroni</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I