



92/100 SU GUIDA

LucaMaroni

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

It connects two strips of land of the Mediterranean: Puglia and the Peloponneso. Here, in the ancient Byzantine stronghold of Monembasia, this wine was produced and then started spreading all over of Europe, inspiring the name of typical Veneto taverns, called "Malvase". With the Apulian sun, this vine finds its best expressions. The name recalls the archaeological site of Monte Sannace, where Greek colonizers chose to start cultivating this vine in the territory.

Grape variety: Malvasia Nera 100%

Alcohol content: 12%

Production area:

Sammichele di Bari and Brindisi,

Puglia – Italy

Soil type: chalky hills

Training system: espalier

Yield per plant:

from 1 to 4 kg approximately

Planting year: 1995

Harvest: mid-September

Vinification: with selected yeasts

during maceration at a controlled

temperature, it is ensured

that the typical fruity aromas of

black Malvasia from the "Murgia dei

Trulli" hills stand out

Annual production:

about 80,000 bottles

Serving temperature: 18 - 20° C

Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: garnet red with violet shades

Nose: fruity, aromatic, with

pomegranate and berries hints

Palate: structured, soft,

quite sapid, balanced

Food pairing:

pizza with Neapolitan endive,

ravioli with ricotta, cold cuts,

and mid-aged pecorino cheese

Cellaring: up to 10 years,

if stored properly

Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SANNACE PREMI / AWARDS
MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

Annata 2019 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2019</i> <i>92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2018 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2018</i> <i>90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2015 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017	<i>Vintage 2015</i> <i>Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017</i>
Annata 2015 Diploma al Concorso Vinistra Mondo delle Malvasie 2016	<i>Vintage 2015</i> <i>Diploma to the Vinistra Competition Mondo delle Malvasie 2016</i>
Annata 2015 Diploma di Srebrna al concorso Vinistra 2016	<i>Vintage 2015</i> <i>Diploma in Srebrna to the Competition Vinistra 2016</i>
Annata 2014 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015	<i>Vintage 2014</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2015</i>
Annata 2008 Menzione sulla guida di Luca Maroni Annuario dei migliori vini italiani 2011	<i>Vintage 2008</i> <i>Mention in Luca Maroni's Annual Guide of the best Italian wines 2011</i>
Annata 2007 "90 punti" miglior punteggio fra le Malvasie italiane Attestato di qualità Luca Maroni Annuario dei migliori vini italiani 2010	<i>Vintage 2007</i> <i>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</i>
Annata 2006 Diploma di Gran Menzione al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008	<i>Vintage 2006</i> <i>Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2008</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O