



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

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: Sannicchiole 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

Annual production: about 30,000 bottles

Serving temperature: 8-10°C

Allergens: contains sulphites

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
MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

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 O