



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 evidenza

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

Den Sannace vereint die beiden Küsten des Mittelmeerraums: Apulien und Peloponnes. Hier in der alten byzantinischen Festung von Monembasia wurde der Wein produziert, der sich dann in ganz Europa verbreitete. In Venetien trugen sogar die Gastwirtschaften seinen Namen und nannten sich Malvasen. Unter der Sonne Apuliens kann sich der Rebstock bestens entfalten. Der Name „Sannace“ bezieht sich auf die archäologische Stätte Monte Sannace, welche die griechischen Kolonisatoren für die Kultivierung dieser edlen Weinreben wählten.

Rebsorte: 100% Malvasia Nera

Alkoholgehalt: 12%

Anbaugebiet: Sammichele di Bari

und Brindisi – Apulien, Italien

Bodenbeschaffenheit: kalkig,

leichte Anhöhen

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag pro Pflanze: ca. 1 bis 4 kg

Jahr der Anpflanzung: 1995

Weinlese: Mitte September

Weinbereitung: Verwendung von ausgewählten Hefen, die während der Gärung bei kontrollierter Temperatur den Fruchtcharakter des schwarzen Malvasia, der inmitten der Hügel der bareser Murgia wächst, zur Geltung bringen.

Jährliche Produktion:

ca. 80.000 Flaschen

Serviertemperatur: 18°-20° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: Granatrot mit

satten violetten Reflexen

Bukett: fruchtig, aromatisch, mit

Granatapfel- und Himbeernote

Geschmack: betont am Gaumen

seine gute Struktur, weich, würzig,

ausgeglichen

Kulinarische Empfehlungen: mit

neapolitanischem Lattich gefüllte

Pizza, Ravioli mit Ricotta,

Wurst- und Käseplatte mit mittellang

gereiftem Pecorino

Alterungsfähigkeit: bei korrekter

Lagerung bis zu 10 Jahren



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

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

Annata 2019 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2019 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 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 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 Diploma to the Vinistra Competition Mondo delle Malvasie 2016</i>
Annata 2015 Diploma di Srebrna al concorso Vinistra 2016	<i>Vintage 2015 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 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 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 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 Special Mention Diploma at the Vinitaly International Competition in Verona 2008</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O