



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, lumacchi ripieni di

baccalà e patate, hummus con tahini

Capacità di invecchiamento:

da bere giovane

Premi: vedi retro

Serralto ist das Ergebnis einer sorgfältigen manuellen Ernte. Im Glas erneuert sich das Bündnis zwischen Weinstock und Natur, welche die charakteristische Hügellandschaft der Murgia kennzeichnet. Er bringt diese in einem zarten Moosduft zum Ausdruck, mit Anklängen an Aprikose und einer intensiven Persistenz, die Kombinationen mit jeglichen Gerichten ermöglicht. Seinen Namen verdankt der Serralto dem Ort in der Nähe von Turi, an dem der Urgroßvater der Familie den Anbau der einheimischen Rebstöcke des Gebiets förderte.

Rebsorte : 100% Malvasia weiß

Alkoholgehalt: 12%

Anbaugebiet: Sammichele di Bari und

Brindisi – Apulien, Italien

Bodenbeschaffenheit:

kalkig und lehmig, leichte Anhöhen

Erziehungssystem: Spalier

Ertrag pro Pflanze: ca. 1 bis 4 kg

Jahr der Anpflanzung: 2000

Weinlese: in der zweiten

Septemberhälfte, von Hand

geerntet und streng verlesen

Verfeinerung: einige Monate in Flaschen

Jährliche Produktion:

ca. 30.000 Flaschen

Serviertemperatur: 8-10° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: leuchtendes Goldgelb

Bukett: blumige Noten wechseln sich

mit Noten von weißem Fruchtfleisch

ab, bringt einen zarten Moosduft

zum Ausdruck, Anklänge an gelbe

Steinfrüchte, intensiv und lang anhaltend

Geschmack: bestätigt seine angenehme

blumige und fruchtige Komplexität am

Gaumen, ist vollmundig und schmackhaft,

von frischer Säure, mit dezenten

Zuckerrückständen, die eine Vielfalt von

kulinarischen Verbindungen eröffnen

Kulinarische Empfehlungen: Fingerfood

aus Schinken mit Melone, Karde in Brühe,

mit Stockfisch- und Kartoffelcreme

gefüllte Schneckenudeln,

Hummus und Tahini

Alterungsfähigkeit:

sollte jung genossen werden



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SERRALTO
MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

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