



92/100 SU GUIDA



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

Vitigno: Malvasia Nera 100% Gradazione alcolica: 12% Zona di produzione: Puglia 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 nostre colline. 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 Peloponnese. 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: Puglia 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 our hills stand outhe "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





SANNACE MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2020

93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025

93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025

Annata 2019

92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022

92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022

Annata 2018

90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020

Vintage 2018

Vintage 2020

90/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020

Annata 2015

Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2017 Vintage 2015

Mention in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2017

Annata 2015

Diploma al Concorso Vinistra Mondo delle Malvasie 2016 Vintage 2015

Diploma to the Vinistra Competition Mondo delle Malvasie 2016

Annata 2015

Diploma di Srebrna al concorso Vinistra 2016 Vintage 2015 Diploma in Srebrna

to the Competition Vinistra 2016

Annata 2014

Diploma di Gran Menzione

Vintage 2014

Special Mention Diploma

at the Vinitaly International Competition in Verona 2015

al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015

Annata 2008

Mention in Luca Maroni's Annual Guide of the best Italian wines 2011

Menzione sulla guida di Luca Maroni Annuario dei migliori vini italiani 2011

Annata 2007

"90 punti" miglior punteggio fra le Malvasie italiane Attestato di qualità Luca Maroni

Annuario dei migliori vini italiani 2010

Vintage 2007

Vintage 2008

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

Annata 2006

Diploma di Gran Menzione

al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2008

Vintage 2006 Special Mention Diploma

at the Vinitaly International Competition in Verona 2008

