



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:** Puglia

**Tipo di terreno:**

calcarea 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

*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:** Apulien

**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.

**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 2020  
93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025

*Vintage 2020*  
*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

*Vintage 2019*  
*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*  
*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  
al Concorso Internazionale Vinitaly di Verona 2015

*Vintage 2014*  
*Special Mention Diploma  
at the Vinitaly International Competition in Verona 2015*

Annata 2008  
Menzione sulla guida di Luca Maroni  
Annuario dei migliori vini italiani 2011

*Vintage 2008*  
*Mention in Luca Maroni's  
Annual Guide of the best Italian wines 2011*

Annata 2007  
"90 punti" miglior punteggio fra le Malvasie italiane  
Attestato di qualità Luca Maroni  
Annuario dei migliori vini italiani 2010

*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*

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*



CASA VINICOLA DAL 1882

**C O P P I O**