



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 nostre colline 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: Puglia
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, lumaconi 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. 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: Apulien
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

C O P P I

SERRALTO
MALVASIA BIANCA I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2024 91/100 – Falstaff Guida d'Italia 202	<i>Vintage 2024</i> <i>91/100 – Falstaff Italian Wine Guide 2025</i>
Annata 2024 2 Bicchieri Rossi – Gambero Rosso 2026	<i>Vintage 2024</i> <i>2 Red Glasses – Gambero Rosso 2026</i>
Annata 2024 96/100 – Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2024</i> <i>96/100 – Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
Annata 2024 96/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2024</i> <i>96/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
Annata 2023 91/100 alla Vinoway Wine Selection 2025 a cura Davide Gangi	<i>Vintage 2023</i> <i>91/100 in Vinoway Wine Selection 2025 by Davide Gangi</i>
Annata 2023 3 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025	<i>Vintage 2023</i> <i>3 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2025</i>
Annata 2023 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2023</i> <i>94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
Annata 2022 ROSSO a The WineHunter Award 2023	<i>Vintage 2022</i> <i>RED at The WineHunter Award 2023</i>
Annata 2021 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2022</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>91/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2019</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I