



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: calcareo su rilievi collinari
Sistema di allevamento: spalliera
Vendemmia: 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.
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
Weinlese: September
Weinbereitung: Verwendung von ausgewählten Hefen, die während der Gärung bei kontrollierter Temperatur den Fruchtcharakter des schwarzen Malvasia.
Serviertemperatur: 18°-20° C
Allergene: Enthält Sulfite

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: Granatro 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
Auszeichnungen: siehe Rückseite



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SANNACE
MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Annata 2021 95 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2027	<i>Vintage 2021 95 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2027</i>
Annata 2020 93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2020 93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
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