



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

Elle réunit deux bords de la Méditerranée: les Pouilles et le Péloponnèse. C'est ici, dans l'ancienne forteresse byzantine de Monembasia, qu'a été produit ce vin, exporté ensuite dans toute l'Europe et qui a inspiré les tavernes vénitiennes appelées Malvase. Avec le soleil des Pouilles, la vigne trouve l'une de ses plus grandes expressions. Le nom rappelle le site archéologique de Monte Sannace, que les colons grecs ont choisi pour commencer à cultiver la vigne dans la région.

Variété: Malvasia Nera 100% Teneur
En alcool: 12%

Zone de production: Puglia

Nature du sol:

calcaire sur un relief vallonné

Système de plantation: espalier

Récolte: septembre

Vinification: des levures sélectionnées sont utilisées pendant la macération, à température contrôlée, elle est faite avec beaucoup de soin afin de faire émerger le côté fruité caractéristique de la Malvoisie noire qui pousse sur nos collines.

Température de service: 18 - 20° C

Allergènes : contient des sulfites

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: rouge grenat profond avec des reflets violets
Bouquet: fruité, aromatique, avec des notes de figues de Barbarie et de baies sauvages
En bouche: il présente une forte note fruitée, une bonne structure: souple, sapide et équilibré.
Accords mets vins: pizza à la scarole napolitaine, raviolis à la ricotta, assiette de charcuterie et fromage pecorino.
Capacité de garde: jusqu'à 10 ans si bien conservée.



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

SANNACE
MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

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