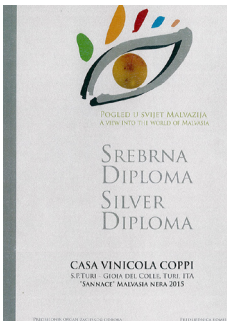

92/100 SU GUIDA

LucaMaroni

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.

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.

V
itigno: 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

Grape variety: *Malvasia Nera 100%*
Alcohol content: *12%*
Production area: *Puglia*
Soil type: *chalky hills*
Training system: *espalier*
Harvest: *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*
Serving temperature: *18 - 20 ° C*
Allergens: *contains sulphites*

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

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*

SO_2

CASA VINICOLA DAL 1882
COPPI

SANNACE
MALVASIA NERA I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2021
95 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2027

Vintage 2021
95 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2027

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

COPPI