

MIALI
— 1886 —

VINI E STORIA DELLA VALLE D'ITRIA

“...ogni filare di vite
è la storia di un nonno e di un bisnonno.”



MIALI
— 1886 —

UNA FAMIGLIA, UNA STORIA, UNA PASSIONE



Storia

Il vino fa parte della nostra famiglia da 4 generazioni.

È il 1886 quando il nostro bisnonno, Elvino Miali, dà inizio alla nostra **STORIA** fondando la nostra Cantina e vinificando le uve della Valle d'Itria a Martina Franca. Nasce una storia che ha vissuto più di 135 vendemmie, fatta di passione, di amore per la terra e di un approccio artigianale per tutto ciò che si fa.

MIALI
—1886—



Famiglia

La **FAMIGLIA** è una cosa importante. La nostra azienda è sempre stata a conduzione familiare sin dalla sua fondazione. La famiglia è parte integrante dell'azienda, e l'azienda è parte integrante della famiglia.

Tanti anni fa, appena entrati in azienda, nostro padre, indicando il nostro logo, ci disse: *"Ricordatevi che quello non è solo il nostro marchio; è anche il nome della nostra Famiglia!"*



Passione

Senza **PASSIONE** non si va molto lontano.

La passione è la benzina. E' la motivazione che ti spinge ad alzarti la mattina e cercare di fare sempre di più. Perché in questo lavoro le gratificazioni economiche vengono dopo. Perché questo è il lavoro più bello del mondo.

MIALI
—1886—



Territorio

Il **TERRITORIO** è dove nasciamo, dove cresciamo, dove ci formiamo e diventiamo ciò che siamo. Il territorio ci condiziona, e così condiziona anche tutto ciò che contiene. Il territorio è la terra, il sole, il vento, la pioggia, l'altitudine, la latitudine. Ogni posto è unico al mondo. E in ogni posto si coltiva un uva come non la si coltiva da nessun'altra parte.



I nostri vini

E' quello che facciamo da sempre.

Ogni vino per noi è come un figlio, per questo ci mettiamo la stessa cura nel produrre ognuno di loro. Ogni vino è unico e diverso da tutti gli altri. Ogni vino ha la sua personalità, il suo stile e le sue caratteristiche peculiari.

i Classici, Single Vineyard, Selezioni Speciali e Cru.
Quattro selezioni che rappresentano quattro punti di vista sul nostro modo di fare **VINO**.



i Classici

Un *Classico* è sempre un classico.

Una selezione di vini dallo stile classico, ma pensati con un approccio moderno.



MARTINA

Denominazione d'Origine Protetta



manuale, terza decade di Settembre



Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (45%)



Vino proveniente da uve raccolte da antichi vigneti allevati a spalliera nel cuore della Valle d'Itria. La lavorazione prevede la pressatura soffice delle uve, una criomacerazione di 16-18 ore, un "élevage sur lies" per circa 6/7 mesi e un affinanamento in vasche di pietra.



Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.

Sentori di pesca gialla e miele.

Fresco, pulito, equilibrato nella sua complessità.



piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare. Ottimo come aperitivo.

Grado alcolico: 11,5-12% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C

NEGROAMARO

Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



manuale, terza decade di Settembre



Negroamaro



le uve sono raccolte da vigne situate nell'alto Salento; la vendemmia comincia prima che l'uva inizi ad appassire; seguono 12 giorni di macerazione del mosto con le bucce e un buon affinamento prima in vasca e poi in bottiglia.



rosso rubino molto intenso e profondo; sentori di frutti rossi e note speziate di pepe e ginepro; persistente e avvolgente, robusto ma morbido con tannini delicati



arrosti e stufati e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 13% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 18° C

PRIMITIVO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, prima decade di Settembre



Primitivo



le uve sono selezionate da vecchi vigneti allevati ad alberello e vendemmiate prima che inizino ad appassire; la lunga permanenza del mosto a contatto con le bucce, permette di ottenere un vino di notevole struttura e persistenza



rosso rubino molto intenso con riflessi violacei; sentori speziati e di frutta matura; pieno, strutturato, molto equilibrato.



arrosti di carne e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 13-14% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 18° C



I nostri vini

Single Vineyard

5 mono-vitigni da 5 vigne differenti, uniche per il loro terroir. Vini molto bilanciati e di grande piacevolezza.

SINGLE VINEYARD

VERDECA

Indicazione Geografica Protetta

VALLE D'ITRIA



manuale, terza decade di Settembre
Terreno ferroso di origine calcarea, a
medio impasto.

Altezza s.l.m.: 430 mt

Sistema di allevamento: controspalliera,
potatura con metodo Guyot



Verdeca



crio-macerazione delle bucce col mosto,
pressatura soffice e affinamento in
vasche di pietra



giallo paglierino brillante con riflessi
verdolini; note di biancospino e agrumi;
fresco e acidulo, di buona sapidità e
persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di
mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C

SINGLE VINEYARD

FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, seconda-terza decade di Settembre

Terreno calcareo-argilloso, a medio impasto.

Altezza s.l.m.: 380-400 mt

Sistema di allevamento: controspalliera, potatura con metodo Guyot



Falanghina



crio-macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; note fresche di fiori bianchi e pesca; fresco e acidulo, di buona sapidità e persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C

SINGLE VINEYARD

CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, prima decade di Settembre
Terreno argilloso, a medio impasto.
Altezza s.l.m.: 300 mt
Sistema di allevamento: contropalliera,
potatura con metodo Guyot



Chardonnay



crio-macerazione delle bucce col mosto,
pressatura soffice e affinamento in
vasche di pietra



giallo paglierino con riflessi verdolini
lucenti; note fresche di fiori bianchi
e ananas; fresco e minerale, con un
delicato retrogusto sapido e fruttato



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di
mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol
Acidità totale: 5.5 gr./lt.
Temperatura di servizio: 10° C

SINGLE VINEYARD

SUSUMANIELLO ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, seconda-terza decade di
Settembre



Terreno ferroso di origine calcarea, a
medio impasto.

Altezza s.l.m.: 400 mt

Sistema di allevamento: controspalliera,
potatura con metodo Guyot



Susumaniello



breve permanenza a freddo delle
bucce col mosto, pressatura soffice e
affinamento in vasche di pietra per 3
mesi



rosa tenue e delicato; note fresche di
ciliegia, lampone e pompelmo rosa;
fresco, fruttato e di buona persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di
mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12,5% vol

Acidità totale: 6 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C

SINGLE VINEYARD

PRIMITIVO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, prima decade di Settembre
Terreno calcareo-argilloso, a medio
impasto

Altezza s.l.m.: 200 mt

Sistema di allevamento: controspalliera,
potatura con metodo Guyot



Primitivo



pressatura soffice degli acini,
macerazione a temperatura controllata e
costante per circa 10 giorni e affinamento
in contenitori in acciaio



rosso profondo con riflessi violacei;
intense note di ciliegia matura, mora e
amarena; pieno, lungo e con un finale
ammandorlato



arrosti di carne e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 13-13,5% vol

Acidità totale: 6 gr./lt.

Temperatura di servizio: 18° C



MIALI

1886



I nostri vini

Selezioni Speciali

Una selezione di vini che rappresentano il nostro stile e raccontano la migliore espressione della nostra terra.

DOLCIMELO

MARTINA FRANCA

Denominazione d'Origine Protetta



manuale, terza decade di Settembre



Verdeca (55%), Bianco d'Alessano (40-45%), eventuali vitigni minori autoctoni (5%)



macerazione a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice, un "élevage sur lies" per circa 6/7 mesi e un affinamento in vasche di pietra



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; naso delicato con sentore di mela e agrumi gialli; fresco, pulito, equilibrato e strutturato con una lunga persistenza



piatti a base di pesce, zuppe e frutti di mare; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C

LUNALBA

CHARDONNAY FRIZZANTE

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, seconda-terza decade di Agosto



Chardonnay



Le uve diraspate sono pigiate con pressatura soffice a cui segue la fermentazione in autoclavi a bassa temperatura e a pressione controllata per almeno 15 giorni (in cui si genera naturalmente l'anidride carbonica che lo rende frizzante) e un affinamento di 3-4 mesi



giallo paglierino brillante con riflessi verdolini; profumo caratteristico fruttato molto intenso; in bocca è secco, vivace, persistente



antipasti, crostacei, risotti, pesce e carni bianche; ottimo come aperitivo

Grado alcolico: 12% vol

Acidità totale: 5.3 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C



SELEZIONI SPECIALI

AMETYS

PRIMITIVO ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, terza decade di Agosto



Primitivo



vinificazione in rosato; permanenza breve e a freddo delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra per 3 mesi



rosato corallino brillante e acceso; note avvolgenti di ciliegia e piccoli frutti rossi; di buona struttura con un finale fruttato e persistente



crudi di mare, antipasti, crostacei, zuppe di pesce e formaggi freschi

Grado alcolico: 12-12,5% vol

Acidità totale: 6 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10° C

SPALLA GRANDE

SUSUMANIELLO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



manuale, terza decade di Settembre



Susumaniello



fermentazione in acciaio a 22-23°C,
pressatura soffice e affinamento in
acciaio prima e in bottiglia per 4-5 mesi



colore cupo e intenso; note di mora e
ciliegia matura con un finale erbaceo;
polposo e sapido con un tannino
morbido e setoso



carni in arrosto e alla brace e formaggi
stagionati

Grado alcolico: 14% vol

Acidità totale: 5.5 gr./lt.

Temperatura di servizio: 18° C



SELEZIONI SPECIALI



CAMPIROSSI

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta
SALENTO



manuale, prima decade di Settembre



Primitivo



da vigne coltivate ad alberello, vendemmiate prima che le uve comincino ad appassire; permanenza del mosto a contatto con le bucce per circa 10 giorni, *délèstage* e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi



rubino intenso con riflessi violacei; sentori di marasca e di ciliegia sotto spirito; pieno, strutturato, molto equilibrato



arrosti di carne, selvaggina e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 14% vol

Acidità totale: 6 gr./lt.

Temperatura di servizio: 18° C

**WINE
ENTHUSIAST**

90pt.

SELEZIONI SPECIALI



ICHORE

NEGROAMARO
Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



manuale, terza decade di Settembre



Negroamaro



macerazione e fermentazione di 12 giorni a temperatura controllata a 23-24°C; affinamento in serbatoi d'acciaio e micro-ossigenazione in *tonneau* di 10 anni; affinamento in bottiglia per circa 6 mesi



rubino brillante e intenso; sentori speziati di pepe nero e ginepro; avvolgente e strutturato con tannini morbidi e non spigolosi



arrosti di carne, selvaggina e primi piatti elaborati

Grado alcolico: 14% vol

Acidità totale: 6 gr./lt.

Temperatura di servizio: 18° C

**WINE
ENTHUSIAST**

90^{pt.}



MIALI
— 1886 —



I nostri vini

Cru

Vini importanti, in quantità molto limitate.
Ogni vino è un prodotto unico di cui non
produciamo tutte le annate ma solo le migliori.

CRU



FÍRR

MINUTOLO
Indicazione Geografica Protetta
VALLE D'ITRIA



manuale, terza decade di Settembre



Minutolo



pressatura soffice delle uve con presse pneumatiche; criomacerazione di circa 12 ore ed un *élevage sur lies* per circa 6-7 mesi; maturazione di 2 anni in vasche di pietra e un lungo affinamento in bottiglia



paglierino intenso con leggeri riflessi dorati; bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con note di ananas e petalo di rosa; grande mineralità, ampia struttura e lunga persistenza



piatti di mare, formaggi stagionati o erborinati, grigliate di pesce

Grado alcolico: 12,5-13% vol

Acidità totale: 6-6.3 gr./lt.

Temperatura di servizio: 10-12° C



IVINI DI
VERONELLI



90^{pt.}

90^{pt.}

>93^{pt.}

MIALI
—1886—



MATER

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta
SALENTO



manuale, terza decade di Agosto



Primitivo



le uve stramature vengono diraspate e le loro bucce lasciate in macerazione col mosto per circa 15 giorni; dopo la svinatura la lavorazione continua con il *délèstage* a temperatura controllata; l'affinamento avviene per 24 mesi in botti grandi da 3000 litri di rovere di Slavonia e almeno altri 24 in bottiglia



cupò ed intenso con riflessi violetti tendenti al granata con l'invecchiamento; note di frutta matura, prugna, amarena e una *nuance* di vaniglia e mandorla tostata; grande struttura e persistenza



arrosti, brasati, carni alla brace e formaggi stagionati

Grado alcolico: 14-14,5% vol
Acidità totale: 5.5-6 gr./lt.
Temperatura di servizio: 18° C

**WINE
ENTHUSIAST**



90^{pt.}

90^{pt.}

>93^{pt.}

I nostri vini



Un approccio nuovo con cui abbiamo voluto metterci alla prova. Una produzione sostenibile e ancora più rispettosa, in cui il nostro apporto è più rivolto alla tecnica che alla tecnologia.

ORANGE

THE ORANGE FOX

VERDECA
Indicazione Geografica Protetta
VALLE D'ITRIA



manuale, prima decade di Ottobre



Verdeca



raccolta manuale delle uve, fermentazione con *pied-de-cuve* di lieviti indigeni con 8-10 giorni di macerazione delle bucce col mosto, pressatura soffice e affinamento in vasche di pietra; affinamento in bottiglia 4-5 mesi in bottiglia



ramato brillante; note di erbe mediterranee e agrumi; fresco e acidulo, di buona sapidità e mineralità con grande persistenza



piatti a base di pesce, crostacei e frutti di mare e *tartàre*

Grado alcolico: 12-12,5% vol
Acidità totale: 5.5 gr./lt.
Temperatura di servizio: 10° C





Ci troviamo in Valle d'Itria, al centro della Puglia, estremo Sud-Est d'Italia. Un luogo magico e unico, equidistante tra due mari, a 430 metri d'altezza, molto ventilato e soleggiato. Un microclima e un terreno che danno vita a vini di grande struttura.



MIALI 1886 Società Agricola



Via della Sanità 26
74015 Martina Franca (TA)
ITALIA



+39 080 430 3222



info@cantinemiali.com



www.cantinemiali.com

MIALI
—1886—