MIALI

1886

VINI E STORIA DELLA VALLE D'ITRIA

“

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

”



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 pù 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!"*

MIALI
1886



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.
Perchè questo è il lavoro più bello del mondo.

MIALI
1886

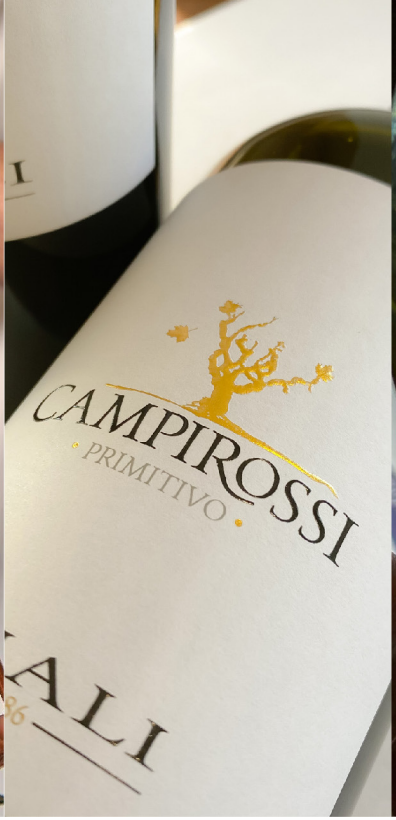


Territorio

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.

MIALI
1886



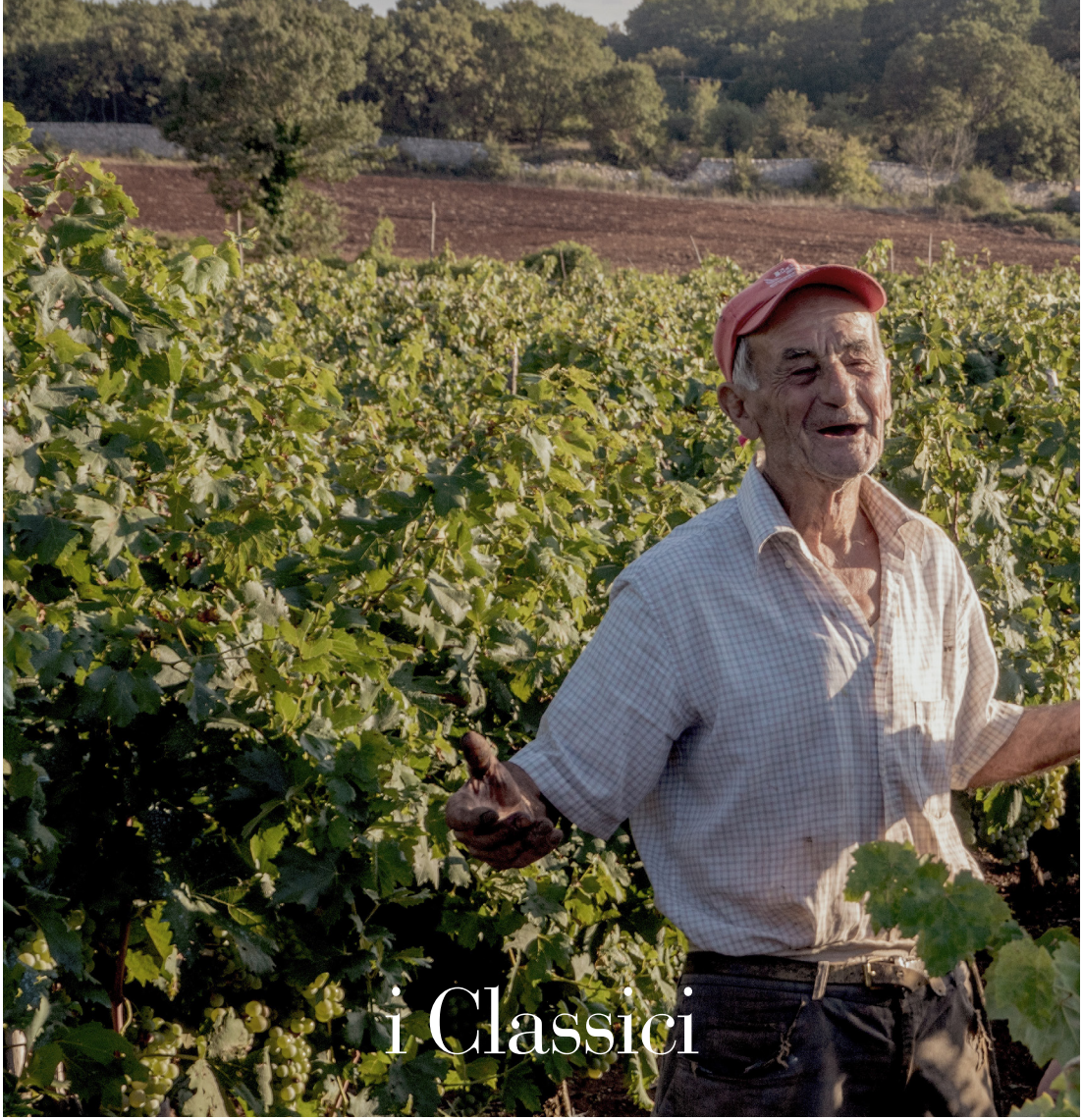




I nostri vini

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 e Selezioni Speciali. Quattro selezioni che rappresentano quattro punti di vista sul nostro modo di fare **VINO**.

N.B.: le infromazioni constenute nelle schede tecniche che seguono, essendo influenzate dalle caratteristiche specifiche di ogni annata e di ogni vendemmia, sono da intendersi come indicative, suscettibili di variazioni e non riferibili ad un'annata in particolare.



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 *élévage sur lies* per circa 6/7 mesi e un affimanento 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
ROSATO

Indicazione Geografica Protetta

SALENTO

Manuale, seconda/terza decade di Settembre.

Negroamaro

Vinificazione "in bianco" con pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e costante per circa 15 giorni a cui segue un breve affinamento in silos d'acciaio e poi in bottiglia.

Rosato brillante tendente al corallo; profumo elegante di fragola selvatica con un sottofondo agrumato; palato fresco e sapido con una bella sensazione minerale.

Piatti a base pesce e formaggi freschi.

Grado alcolico: 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

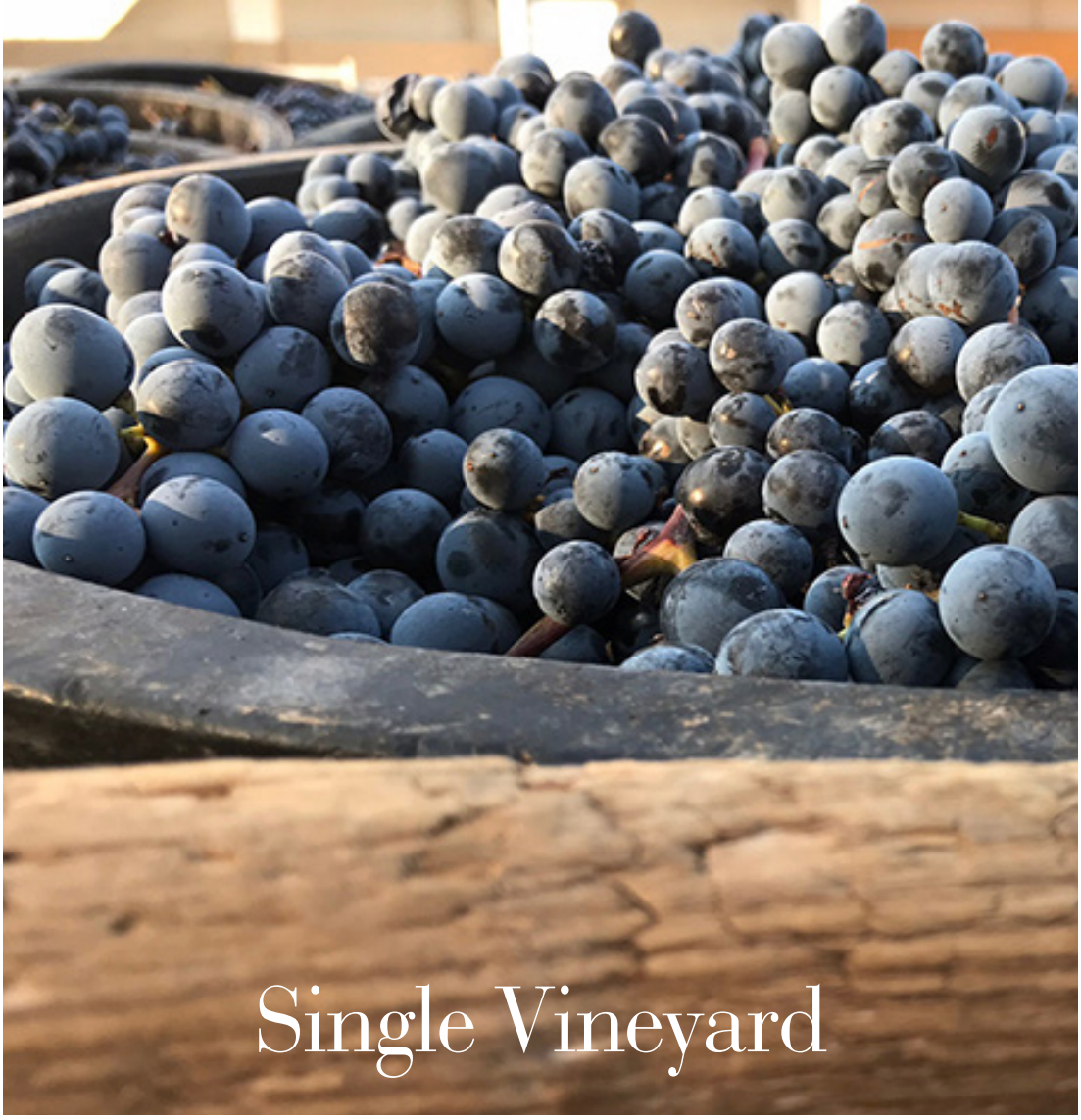
Primitivo

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



Single Vineyard

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



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



FALANGHINA

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

Manuale, seconda-terza decade di Settembre.
Terreno alcareo-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



CHARDONNAY

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

Manuale, prima decade di Settembre.
Terreno argilloso, a medio impasto.
Altezza s.l.m.: 300 mt.
Sistema di allevamento: controspalliera, 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



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

Vinificazione "in bianco" con pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e costante per circa 15 giorni a cui segue un breve affinamento in silos d'acciaio e poi in bottiglia.

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: 12-12,5% vol
Acidità totale: 6 gr./lt.
Temperatura di servizio: 10° C

vitae
La Guida
Vini 2025



PRIMITIVO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA

Manuale, prima decade di Settembre.
Terreno calcareo-argilloso, a medio impasto.
Altezza s.l.m.: 100 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



Selezioni

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 *élévage sur lies* per circa 6/7 mesi e un affimento 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



AMETYS

PRIMITIVO ROSATO
Indicazione Geografica Protetta
PUGLIA

Manuale, terza decade di Agosto.

Primitivo

Vinificazione “in bianco” con pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata e costante per circa 15 giorni a cui segue un breve affinamento in silos d’acciaio e poi in bottiglia.

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

Macerazione di 10 giorni e fermentazione in serbatoi in acciaio a 22-23°C, pressatura soffice; fermantaizone malo-lattica svolta per intero 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.

Salumi e formaggi di media stagionatura, carni arrosto e alla brace.

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

ROSSO The WineHunter

vitae La Guida Vini 2025



CAMPIROSSI

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta

SALENTO

Manuale, prima decade di Settembre.

Primitivo

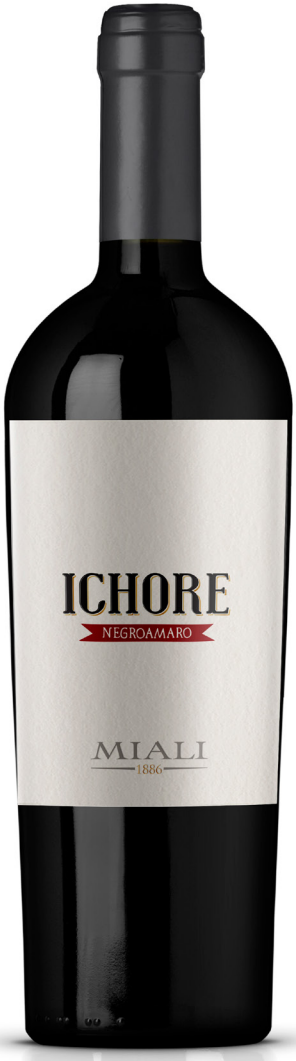
Le uve sono selezionate da vigne coltivate ad alberello e vendemmiate prima che comincino ad appassire; permanenza del mosto a contatto con le bucce per circa 10 giorni, *délèstage* e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

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
90 pt.



ÌCHORE

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



Selezioni Speciali

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



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 *élévage 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

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER
90 pt.

I VINI DI VERONELLI
90 pt.

GOLD The WineHunter
>93 pt.

vitae La Guida Vini 2025
tttt



MATER

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta

SALENTO

Manuale, prima/seconda 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.

Cupo 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.

2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER 90 pt.

GOLD The WineHunter >93 pt.



Orange

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.



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*. Ottimo con la pizza.

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

ROSSO
The WineHunter



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