



COMPANY PROFILE

VINI E STORIA DELLA *Valle d'Istria*

MIALI
—1886—



“

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

Indro Montanelli

”

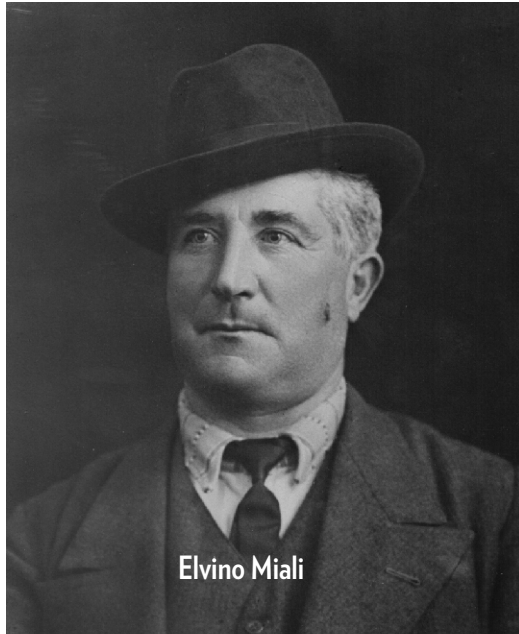
MIALI
1886

La nostra storia secolare nasce in Valle d'Itria, nel cuore della Puglia, terra di boschi ombrosi, antichi *trulli* e antiche masserie. Qui, nel 1886, il nostro fondatore Elvino Miali diede inizio alla produzione dei suoi vini. Sapori antichi che raccontano di terra, storia e vita.



MIALI
— 1886 —

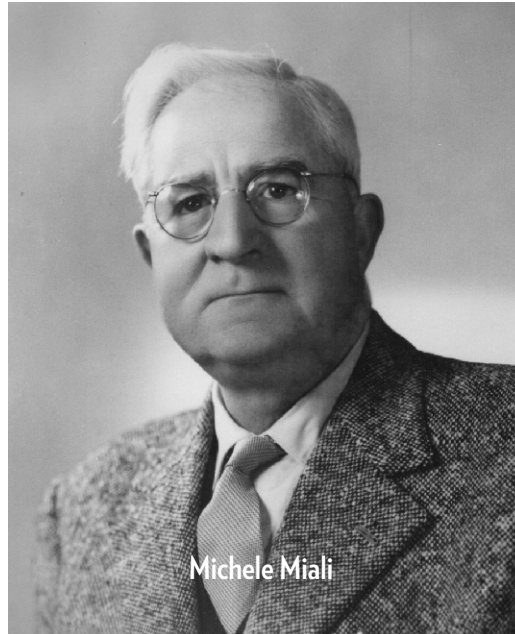
Storia



Elvino Miali

Nel 1886, dopo che la Phillossera distrusse quasi tutti i vigneti del Nord Italia, un abile commerciante di prodotti agricoli, Elvino Miali, decise di iniziare a produrre e commerciare vini raccogliendo le uve dai vigneti risparmiati dal parassita.

Negli anni successivi la domanda dei suoi vini crebbe rapidamente ed Elvino decise di espandere e riorganizzare la sua attività, costruendo la propria cantina. Non è mai stato proprietario dei vigneti da cui venivano le sue uve: ogni anno selezionava le uve migliori da acquistare. In questo modo poteva garantire un giusto profitto agli agricoltori e le migliori uve per sé.

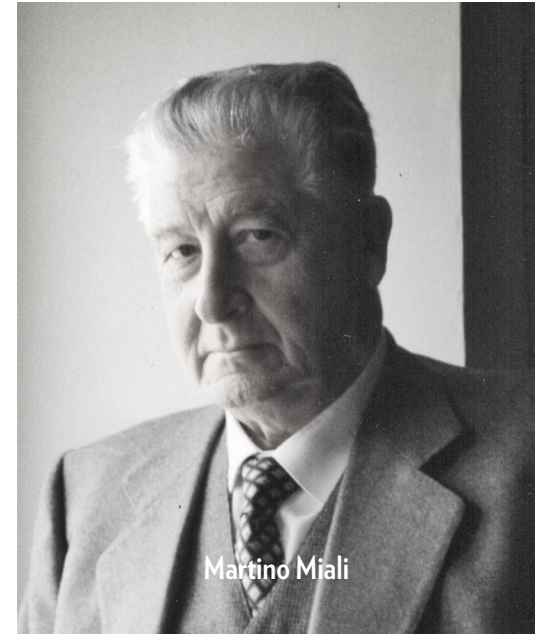


Michele Miali

Negli anni '30 e '40, la seconda generazione, rappresentata da Michele e Antonio Miali propose di reinnestare le loro vigne con specifiche varietà di uve bianche di cui avevano bisogno i produttori di Vermouth del Piemonte garantendo loro un prezzo più alto rispetto al mercato di allora, dando così una grande spinta all'attività e all'economia locale.

Michele e Antonio scommettono, prima di chiunque altro, sul potenziale enologico delle uve bianche di Valle d'Itria, Verdeca e Bianco d'Alessano.

"Vinicola MIALI" (come veniva chiamata all'epoca la nostra cantina) divenne uno dei più importanti fornitori di vino bianco per Cinzano e altri produttori internazionali di vermouth e spumanti. Michele e Antonio abbandonano un'attività fondata allora artigianale trasformandola in un'azienda vinicola.



Martino Miali

All'inizio degli anni '60 Martino e Francesco Miali (i figli di Michele), fecero un grande salto in avanti, una decisione che proiettò l'azienda nell'era moderna: il nostro primo vino in bottiglia.

A quel tempo, in Puglia, l'imbottigliamento del vino era un'attività impensabile e la maggior parte delle cantine produceva vini da vendere sfusi: solo 4-5 a quei tempi imbottigliavano i loro vini.

Per anni il vino in bottiglia ha rappresentato solo una piccola parte delle vendite, ma era nato un nuovo marchio.

Un marchio che era anche una scommessa: una scommessa su un territorio.

Pochi anni dopo, nel 1969, a riprova dell'ambizione del progetto, Martino Miali creò con altri produttori e agricoltori il comitato per il riconoscimento della DOC Martina Franca.

[oggi] MIALI in sintesi

proprietà

Michele, Francesco and Marcello Miali (4^a generazione)

bottiglie prodotte all'anno

≈100-110.000

vini prodotti

17 divisi in 3 selezioni

varietà di uve lavorate

Verdeca, Minutolo, Falanghina, Chardonnay, Primitivo, Negroamaro, Susumaniello

% di export

35% dei ricavi totali

Paesi esteri in cui siamo presenti

7

litri di vino lavorati in un anno

≈90.000

quintali di uva lavorate in un anno

≈1200

Persone

Oggi Michele, Francesco e Marcello Miali rappresentano la 4ª generazione della Famiglia. Entrati a far parte dell'Azienda alla fine degli anni '90, portano avanti l'obiettivo comune di promuovere i vini della Valle d'Itria con un continuo aggiornamento tecnico, ricercando la qualità totale e mantenendo la cura dei dettagli e le attenzioni di un'azienda artigianale a conduzione familiare.



Michele Miali

vendite e marketing

Laurea in Economia all'Università del Salento.
Cura la promozione e la commercializzazione dei nostri vini. Oltre 25 anni di esperienza nel settore vinicolo e della distribuzione.



Francesco Miali

produzione e acquisti

Enologo laureato in Enologia e Viticoltura all'Università di Torino, con oltre 30 anni di esperienza. Conosce personalmente ogni singolo agricoltore che ha lavorato con la nostra azienda negli ultimi 20 anni.



Marcello Miali

vendite in U.S.A.

Laurea in Economia all'Università di Roma "La Sapienza," master in "Vinificazione e Marketing." 20 anni di esperienza nel settore vinicolo di cui più di 10 nel mercato vinicolo statunitense.

Territorio

La Cantina ha sede nel cuore della Valle d'Itria (nel cuore della Puglia), terra dove viene prodotto il vino bianco Martina Franca DOC.

Qui il terreno è calcareo, ferroso e acido, ideale per la produzione di vini bianchi anche per l'alta escursione termica tra il giorno e la notte e per il clima ventoso e fresco. Qui coltiviamo le nostre uve bianche autoctone e tipiche Verdeca, Bianco d'Alessano e l'aromatico Minutolo, oltre all'unica uva rossa qui coltivata nel passato: il Susumaniello. Le uve per gli altri vini rossi (Primitivo e Negroamaro) provengono dal profondo sud della Puglia, a circa 30-40 km dalla nostra Cantina dove il terreno è calcareo e argilloso, e le temperature sono molto calde e regolari. Qui raccogliamo anche uve di Chardonnay.



Technologies

All works, from the entry of the grapes in winery until the bottling are done at low temperature; a big structure with 2 generators manages the cold in all the tanks during all the working time.

The grapes, after the separation from the stalks, follow 2 lines of working depending to them are white or black.

White grapes, after a maceration on their skins, go to soft presses and then pressed down gently for 5-7 hours; then the juice goes to underground stone-tanks for the fermentation at low temperature. These tanks have the temperature controlled and managed by an integrated and electronic system. The fermentation of our sparkling wines starts in closed tank: there, the CO₂ generated by the fermentation remains inside merging with the must and making it naturally sparkling.

Black grapes go to big tanks for the maceration and the fermentation. There the grape juice is in touch with the skins that give to it the flavors, the structure, the color, and all the organoleptic features typical of that wine. The maceration goes on for about 10-12 days.



Production



8 variety of grapes worked

whites: Verdeca, Minutolo, Bianco d'Alessano, Falanghina, Chardonnay

reds: Primitivo, Negroamaro, Susumaniello



3 selection of wines

I CLASSICI: 4 very typical wines with a strict connection to our tradition and a very good quality/price ratio

SINGLE VINEYARD: single-grapes from single-vineyards; 5 very modern wines, no oak, smooth and pleasant

PREMIUM SELECTION: 8 wines divided in 5 Selections, 1 orange-wine and 2 Special Selections



production on behalf of third party

different kind of wines (depending on our grapes and our production) labelled or especially produced for small wineries or big customers

Vini

VINI PREMIUM



Selezioni

DOLCIMELO	Martina Franca DOP		Verdeca (55%) - Bianco d'Alessano (40%) - eventuali uve bianche minori (5%)	
AMETYS	Primitivo Rosato IGP Puglia		Primitivo (100%)	
SPALLA GRANDE	Susumaniello IGP Puglia		Susumaniello (100%)	
CAMPIROSSI	Primitivo IGP Salento		Primitivo (100%)	
ICHORE	Negroamaro IGP Salento		Negroamaro (100%)	microsigenazione in tonneau di 10-12 anni

Orange

THE ORANGE FOX	Verdeca IGP Valle d'Itria		Verdeca (100%)	fermentazione con macerazione degli acini
----------------	---------------------------	--	----------------	---

Selezioni Speciali

FIRR	Minutolo IGP Valle d'Itria		Minutolo (100%)	24 mesi in vasca e un lungo affinamento in bottiglia
MATER	Primitivo IGP Salento		Primitivo (100%)	24 mesi in botte grande e altri 24 in bottiglia

 bianchi
  rosè
  orange
  rossi

Vini

SINGLE VINEYARDS



CHARDONNAY	Chardonnay IGP Puglia		Chardonnay (100%)
FALANGHINA	Falanghina IGP Puglia		Falanghina (100%)
VERDECA	Verdeca IGP Valle d'Itria		Verdeca (100%)
SUSUMANIELLO	Susumaniello Rosato IGP Puglia		Susumaniello (100%)
PRIMITIVO	Primitivo IGP Puglia		Primitivo (100%)

"I CLASSICI"



MARTINA	Martina DOP		Verdeca (55%) - Bianco d'Alessano (45%)
NEGROAMARO Rosato	Negroamaro Rosato IGP Salento		Negroamaro (100%)
PRIMITIVO	Primitivo IGP Puglia		Primitivo (100%)
NEGROAMARO	Negroamaro IGP Salento		Negroamaro (100%)

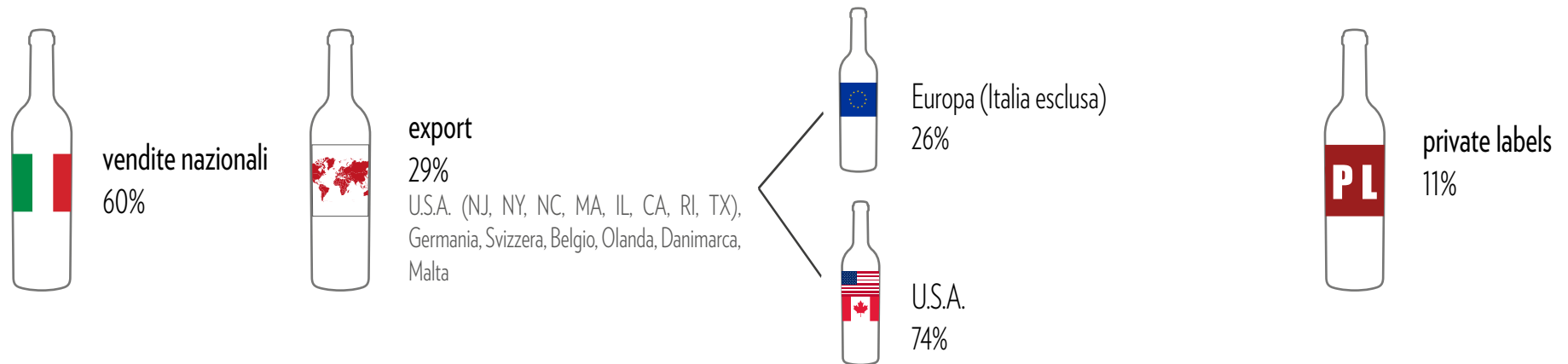
 bianchi  rosè  orange  rossi

Vendite e Distribuzione*

Ripartizione delle vendite (in volume)



Geografic distribution of sales of bottles (% of the total revenue)



*: tutti i dati sono riferiti ai risultati dell'esercizio 2024

Premi, Ratings e Guide

ANNATA



GAMBERO ROSSO

MUNDUS vini
DER GROSSE ERNSTKATZEN-WEINPREISVINI DI
VERONELLI

L'Espresso

CAMPIROSSI	2013	88/100		bronze medal				
	2013			bronze medal				
	2015			bronze medal				
	2019	90/100						
ICHORE	2019	90/100						
THE ORANGE FOX 2022								red 89pt
FIRR	2012			commended award	88/100			
	2013			bronze medal		silver medal		
	2017			silver medal 90pt.			90pt.	
	2018			silver medal 90pt.				gold >93pt
	2019							red 89pt
MATER	2008	88/100		bronze medal	90pt	silver medal		
	2010			silver medal	90pt			
	2012	90/100						15,5/20
	2015			silver medal 90pt.			gold >93pt	
	2016	90/100						

Contatti

MIALI 1886 Società Agricola

Martina Franca (TA) - ITALIA

T/F +39 (0)80 4303222

Skype: cantine.miali

informazioni generali

info@cantinemiali.com

vendite, informazioni su agenti, distributori, marketing e promozione

michelemiali@cantinemiali.com

vendite in U.S.A.

marcellomiali@cantinemiali.com

marcello@wine-icons.com

produzione e acquisti

francescomiali@cantinemiali.com

amministrazione, gestione ed evasione degli ordini, spedizioni e dogane

marilenascialpi@cantinemiali.com

contabilità

mariateresacardone@cantinemiali.com

MIALI
— 1886 —