



GUISCARDO FALANGHINA I.G.P. PUGLIA

È un vino di vivace giovinezza, scalpita nel calice, ammalia per la sua persistenza e freschezza, è piacevolmente acidulo, in armonia con la nitidezza del frutto

Vitigno: Falanghina 100%
Gradazione alcolica: 13%
Zona di produzione: provincia di Bari, Puglia - Italia
Tipo di terreno: pietroso, calcareo su rilievi collinari
Resa per pianta: 1 Kg circa
Sistema di allevamento: spalliera
Anno di impianto: 2000
Vendemmia: seconda metà di settembre
Vinificazione: lieve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati nel mosto decantato, il tutto in serbatoi di acciaio inox e con fermentazione malolattica non svolta
Affinamento: il vino riposa in serbatoi di acciaio per due mesi e in bottiglia almeno altri due mesi. La commercializzazione inizia a febbraio circa
Produzione annuale: circa 25.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8 - 10° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato con lievi riflessi verdolini
Profumo: con venature minerali che precedono sensazioni di frutta bianca e l'agrumato delicato dei pompelmi dello Jonio
Sapore: all'insegna della freschezza con una acidità piacevolissima che favorisce la salivazione ed invita ad un nuovo sorso, sapido, con un finale prolungato e che rimanda a lievi note di frutta esotica
Abbinamento gastronomico: spaghetti con cozze, calamari e pesto di pistacchi, oppure carpaccio di pesce spada al pepe verde e rosa, tataki di tonno con centrifugato di cetrioli, polpette di melanzane
Capacità di invecchiamento: da bere giovane
Premi: vedi retro

Is a lively youthful wine, which is champing at the bit from the moment it is poured into the glass, it enchants with its persistence, pluck and freshness, is pleasantly sour, in harmony with the sharpness of the fruit

Grape variety: Falanghina 100%
Alcohol content: 13%
Vineyards location: Barenaggio district, Gioia del Colle (Ba), Apulia - Italy
Soil characteristics: Story, on chalky hills
Training system: Espalier
Yield per plant: 1 Kg approx
Planting year: 2000

Harvest: second half of September
Vinification: maceration on the skins at controlled temperature, after inoculation of selected yeasts in the settled must, fermentation takes place in steel tanks and malolactic fermentation is exercised
Ageing: the wine is aged in stainless steel tanks for two months and in bottles for another two more months at least. The marketing starts in February
Annual production: about 25.000 bottles
Serving temperature: 8 - 10° C

TASTING NOTES

Colour: golden yellow with light green reflections
Bouquet: overtones of mineral veins that are preceded by sensations of white fruit and delicate citrus flavours of Ionian grapefruits
Palate: abundant freshness, with a pleasant acidity that makes the mouth water for another tasting agreeable, with a long finish which refers to minor notes of exotic fruit
Food pairings: spaghetti with mussels, calamari and pistachio pesto, swordfish carpaccio with green and pink peppercorns, tuna tataki with finely diced cucumbers, aubergine polpetti
Cellaring: to drink when still young
Awards: see reverse



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI