



## 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

C O P P I