



92/100 SU GUIDA



吉斯卡尔多 干白 法兰娜I.G.P. (特色地区认证) 普利亚

它是一款充满活力的年轻葡萄酒，在杯中生机勃勃，以其持久性和新鲜性而迷人，酸味宜人，与水果的清澈度协调一致。Roberto Guiscardo是普利亚地区伟大的诺曼人领袖，也是Gioia del Colle市城堡的封建领主的兄弟。

葡萄品种: 100% 法兰娜 (Falanghina)

酒精含量: 13%

种植区域: 巴里省, 普利亚大区 - 意大利

土壤特性: 石头和白垩丘陵

繁育体系: Espalier (树墙培型体系)

每株产量: 1公斤

种植年份: 2000年

收获: 九月下旬

酿造工艺: 在受控温度下先对葡萄皮进行简单的浸渍和发酵, 选定酵母菌接种后, 再在不锈钢发酵罐中进行乳酸发酵陈酿: 先在不锈钢发酵罐中老化2个月, 再在瓶中储存至少2个月。2月份开始销售。

年产量: 大约2万5千瓶

最佳适饮温度: 8-10 ° C

品尝记录

颜色: 金黄色, 略带绿色

气味: 矿物、白色水果香味, 精致的柑橘味

口感: 新鲜持久, 酸度宜人, 令人垂涎欲滴, 回味悠长, 带有异国情调的水果香气

食物搭配: 意大利面配贻贝、鱿鱼和开心果香蒜酱, 生筋鱼片配青椒和粉红辣椒, 金枪鱼配黄瓜汁, 茄子肉丸



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I

获奖

2019年份

92/100 - Luca Maroni的2020年最佳意大利葡萄酒指南

2018年份

91/100 2019年 - 詹姆斯·萨克林 (James Suckling)

2018年份

92/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2017年份

两杯 - 2019年的大红虾

2017年份

90/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

三杯 - 2019年的大红虾

2015年份

94/100 - Luca Maroni的2019年最佳意大利葡萄酒指南

2016年份

87/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2011年份

91/100 - 美国2018年 Wine Enthusiast 的指南

2011年份

三杯 - 2018年的大红虾

2011年份

“4串葡萄” - Bibenda葡萄酒指南FIS 2018

2011年份

“优秀” - Vitae葡萄酒指南AIS 2018

2011年份

96/100 - Luca Maroni的2018年最佳意大利葡萄酒指南

2015年份

特等奖 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2010年份

91/100 - “2017年Vinitaly 五星” (普里米蒂沃其中最高成绩)

2010年份

三杯 - 2017年的大红虾

2010年份

特等奖 - 2017年Decanter全球葡萄酒大赛

2010年份

90/100 - Luca Maroni的2017年最佳意大利葡萄酒指南

2008年份

金牌 - 2016年香港的中国环球葡萄酒及烈酒大奖

2008年份

两杯 - 2016年大红虾的意大利葡萄酒

2007年份

最佳葡萄酒特别推荐奖 - Luca Maroni 的2014年意大利最佳葡萄酒年鉴

2007年份

特等奖 - “2012年维罗纳Vinitaly”

2006年份

特等奖 - 2010年维罗纳Vinitaly国际比赛



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I O