



GUISCARDO FALANGHINA I.G.T. PUGLIA

Vitigno: Falanghina 100%
Gradazione alcolica: 13%
Zona di produzione: contrada Barenaggio, Gioia del Colle (Ba), Puglia - Italia
Tipo di terreno: pietroso, calcareo su rilievi collinari
Produzione media per pianta: 4 Kg
Sistema di allevamento: a spalliera
Resa per ettaro: 100-110 quintali
Anno di impianto: 2011
Vendemmia: seconda metà di settembre
Vinificazione: macerazione sulle bucce a temperatura controllata, dopo l'inoculazione di lieviti selezionati nel mosto decantato, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox e con fermentazione malolattica non svolta
Affinamento: il vino riposa in serbatoi di acciaio per tre mesi e in bottiglia almeno altri due mesi. Prima dell'imbottigliamento viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizia a febbraio
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

Rebsorte: 100% Falanghina
Alkoholgehalt: 13%
Anbaugebiet: contrada Barenaggio, Gioia del Colle (Ba), Apulien - Italien
Bodenbeschaffenheit: steinig, kalkhaltig, auf hügeligen Erhebungen
Durchschnittliche Produktion pro Pflanze: 4 Kg
Erziehungssystem: Spalier
Ertrag pro Hektar: 100-110 Doppelzentner
Anpflanzungsjahr: 2011
Weinlese: zweite Hälfte des Monats September
Weinherstellung: Traubenmaisung bei kontrollierter Temperatur, danach Inokulation des dekantierten Mostes mit ausgewählten Hefen, die Fermentation erfolgt in Inox-Stahltanks und mit nicht ausgeführter malolaktischer Fermentation
Verfeinerung: der Wein ruht 3 Monate in Stahlbehältern und mindestens 2 weitere Monate in Flaschen. Vor der Abfüllung in Flaschen wird er gekühlt und gefiltert. Der Verkauf beginnt im Februar
Jährliche Produktion: ca. 25.000 Flaschen
Serviertemperatur: 8°-10° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: goldgelb
mit leichten grünlichen Reflexen
Duft: mit mineralischer Ader, dem Eindrücke von weißen Früchten und der erlesenen Zitrusfruchtigkeit ionischer Pampelmusen vorausgeht
Geschmack: sehr angenehme Säure im Zeichen von Frische, fördert die Speichelbildung und lädt zu einem weiteren Schluck ein, würzig, mit einem verlängerten Finale, das auf leichte Noten exotischer Früchte verweist
Gastronomische Empfehlungen: Spaghetti mit Muscheln, Tintenfisch, Pesto aus Pistazien oder Schwertfisch-Carpaccio mit grünem und rosafarbenem Salz, Tataki von Thunfisch mit Gurkenpüree, Klößchen aus Auberginen
Alterungsfähigkeit: kommt am besten zur Geltung, wenn er jung genossen wird



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI