



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, 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

2022年份
93分 - Luca Maroni的2024年最佳意大利葡萄酒指南

2021年份
4星 - 旅游俱乐部的陪审团

2021年份
92分 - 2023年Daniele Cernilli的“葡萄酒大夫(Doctor Wine)

2021年份
90分 - 詹姆斯·萨克林(James Suckling)

2021年份
92分 - Luca Maroni的2023年最佳意大利葡萄酒指南

2020年份
92分 - Luca Maroni的2022年最佳意大利葡萄酒指南

2020年份
3星 - 2022年旅游俱乐部的陪审团

2019年份
90/100 - Raffaele Vecchione 的 WinesCritic.com

2020年份
92/100 - Luca Maroni的2021年最佳意大利葡萄酒指南

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



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I