



92/100 SU GUIDA



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. Roberto Guiscardo, fu il grande condottiero Normanno delle terre di Puglia e fratello del feudatario del castello di Gioia del Colle.

Vitigno: Falanghina 100%
Gradazione alcolica: 13%
Zona di produzione: Puglia
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
Produzione annuale: circa 25.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8 - 10° C
Allergeni: contiene solfiti

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 frutti 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
Premi: vedi retro

C'est un vin d'une vive jeunesse, qui trépigne dans le verre, enveloppant par sa persistance et sa fraîcheur. Il est agréablement acidulé, en harmonie avec la finesse du fruit. Roberto Guiscardo, était le grand chef normand des terres des Pouilles et le frère du seigneur féodal du château de Gioia del Colle.

Variété: Falanghina 100%
Teneur en alcool: 13%
Zone de production: Province de Bari, Pouilles – Italie
Type de sol: pierreux, calcaire sur relief
Vallonné Rendement par plante: environ 1 Kg
Système de plantation: espalier
Année de plantation: 2000
Recolte: deuxième moitié de septembre
Vinification: légère macération sur les peaux et fermentation à température contrôlée, avec inoculation de levures sélectionnées dans le moût décanté, le tout dans des cuves en Inox.
Production annuelle: environ 25 000 bouteilles
Température de service: 8 – 10° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur: jaune doré avec de légers reflets verdâtres
Bouquet: avec des veines minérales qui précèdent les sensations de fruits blancs et les délicats agrumes, fruits de la mer Ionienne
En bouche: frais avec une acidité agréable qui favorise la salivation et invite à une nouvelle gorgée.
Sapide, avec une finale prolongée et qui fait référence à de légères notes de fruits exotiques
Accord mets et vins: spaghetti aux moules, calamars et pesto de pistaches, ou carpaccio d'espadon au poivre vert et rose, tataki de thon avec centrifugation de concombre, boulettes d'aubergines.
Récompenses: voir au dos de la page.



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

GUISCARDO
FALANGHINA I.G.P. PUGLIA

PREMI/RÉCOMPENSES

Annata 2022 93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2022</i> <i>93/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2024</i>
Annata 2021 92 punti - Doctor Wine by Daniele Cernilli Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023	<i>Vintage 2021</i> <i>92 points - Doctor Wine by Daniele Cernilli</i> <i>Italian Wines Essential Guide 2023</i>
Annata 2021 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Vintage 2021</i> <i>4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2021 90 punti - James Suckling	<i>Vintage 2021</i> <i>90 points - James Suckling</i>
Annata 2021 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	<i>Vintage 2021</i> <i>94/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2023</i>
Annata 2020 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020</i> <i>92 points in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2020 3 stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Annata 2020</i> <i>3 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2019 90 Punti - WinesCritic.com di Raffaele Vecchione	<i>Vintage 2019</i> <i>90 Points - WinesCritic.com</i> <i>by Raffaele Vecchione</i>
Annata 2020 92/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2021	<i>Vintage 2020</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2021</i>
Annata 2019 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2018 91/100 James Suckling 2019	<i>Vintage 2018</i> <i>91/100 James Suckling 2019</i>
Annata 2018 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia	<i>Vintage 2018</i> <i>92/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines</i>
Annata 2017 Due Bicchieri Rosso del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2017</i> <i>Two Glasses Red in Gambero Rosso 2019</i>
Annata 2017 90/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2019	<i>Vintage 2017</i> <i>90/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2019</i>
Annata 2016 87/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini Italiani 2018	<i>Vintage 2016</i> <i>87/100 in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2018</i>
Annata 2015 Menzione sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2017	<i>Vintage 2015</i> <i>Mention in Luca Maroni's Guide</i> <i>of the Best Italian Wines 2017</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I