



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

Guiscardo, ein Wein von lebhafter Jugend, ungeduldig im Glas, betörend wegen seiner Persistenz und Frische; er ist angenehm säuerlich, im Einklang mit der Klarheit der Frucht. Roberto Guiscardo war normannischer Herrscher sowie Herzog von Apulien und Kalabrien außerdem Bruder der Feudalgewalt des Schlosses von Gioia del Colle.

Rebsorte: 100% Falanghina
Alkoholgehalt: 13%

Anbaugebiet: Provinz von Bari – Apulien, Italien
Bodenbeschaffenheit: steinig und kalkig, leichte Anhöhen
Ertrag pro Pflanze: ca. 1 kg
Erziehungssystem: Spalter
Jahr der Anpflanzung: 2011
Weinlese: zweite Septemberhälfte
Weinbereitung: Traubenmaischung bei kontrollierter Temperatur, daraufhin Inokulation des dekantierten Mostes mit ausgewählten Hefen, die Fermentation erfolgt in Inox-Stahltanks und mit nicht ausgeführter malolaktischer Fermentation.
Jährliche Produktion: ca. 25.000 Flaschen
Serviertemperatur: 8°-10° C

VERKOSTUNGSMERKMALE

Farbe: Goldgelb mit leichten grünlichen Reflexen
Bukett: mit mineralischer Ader, der Eindrücke von weißen Früchten und der erlesenen Zitrusfruchtigkeit ionischer Pampelmusen vorausgehen
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
Kulinarische Empfehlungen: Spaghetti mit Miesmuscheln, Tintenfisch und Pistazienpesto oder Schwertfisch-Carpaccio mit grünem und rosafarbenem Salz, Tataki von Thunfisch mit Gurkenpüree, Auberginenbällchen
Alterungsfähigkeit: kommt am besten zur Geltung, wenn er jung genossen wird



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

GUISCARDO
FALANGHINA I.G.P. PUGLIA

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

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