



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

It is a lively young wine, exuberant in the glass, charms with its persistence and freshness, pleasantly acidulous, in harmony with the clarity of the fruit. Roberto Guiscardo was the great Norman leader of the Apulian lands and brother of the feudal lord of the castle of Gioia del Colle.

Grape variety: Falanghina 100%
Alcohol content: 13%

Production area: Puglia
Soil type: stony, chalky hills
Training system: espalier
Yield per plant: approximately 1 kg
Planting year: 2000
Harvest: second half of September
Vinification: brief maceration on the skins and fermentation at controlled temperature, with inoculation of selected yeasts in the decanted must in stainless steel tanks
Annual production: about 25,000 bottles
Serving temperature: 8-10°C
Allergens: contains sulphites

TASTING NOTES

Color: golden yellow with greenish nuances
Nose: mineral hints that precede white fruits sensations and the Ionian fruits' typical citrusy aromas
Palate: great freshness with a very pleasant acidity that turns into a mouth-watering desire to take one more sip, sapid, a long finish with minor exotic fruit notes
Food pairing: spaghetti with mussels, calamari and pistachio pesto, or swordfish carpaccio with green and pink pepper, tuna tataki with cucumber juice, eggplant meatballs
Awards: see on the back



CASA VINICOLA DAL 1882

COPPI

GUISCARDO
FALANGHINA I.G.P. PUGLIA

PREMI / AWARDS

Annata 2024 90 punti – James Suckling	<i>Vintage 2024 90 points – James Suckling</i>
Annata 2024 90 punti - James Suckling	<i>Vintage 2024 90 points - James Suckling</i>
Annata 2024 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2025	<i>Vintage 2024 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2025</i>
Annata 2022 Best Buy nella Wine Enthusiast buying guide 2024	<i>Vintage 2022 Best Buy on Wine Enthusiast buying guide 2024</i>
Annata 2022 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2024	<i>Vintage 2022 4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2024</i>
Annata 2022 93/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2024	<i>Vintage 2022 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 92 points - Doctor Wine by Daniele Cernilli Italian Wines Essential Guide 2023</i>
Annata 2021 4 Stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Vintage 2021 4 Stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2021 90 punti - James Suckling	<i>Vintage 2021 90 points - James Suckling</i>
Annata 2021 94/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2023	<i>Vintage 2021 94/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2023</i>
Annata 2020 92 punti sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2022	<i>Vintage 2020 92 points in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2022</i>
Annata 2020 3 stelle - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022	<i>Annata 2020 3 stars - Vinibuoni d'Italia, Touring Club Italiano 2022</i>
Annata 2019 90 Punti - WinesCritic.com di Raffaele Vecchione	<i>Vintage 2019 90 Points - WinesCritic.com by Raffaele Vecchione</i>
Annata 2020 92/100 sulla Guida Luca Maroni dei Migliori Vini d'Italia 2021	<i>Vintage 2020 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2021</i>
Annata 2019 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia 2020	<i>Vintage 2019 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines 2020</i>
Annata 2018 91/100 James Suckling 2019	<i>Vintage 2018 91/100 James Suckling 2019</i>
Annata 2018 92/100 sulla Guida Luca Maroni Migliori Vini d'Italia	<i>Vintage 2018 92/100 in Luca Maroni's Guide of the Best Italian Wines</i>
Annata 2017 Due Bicchieri Rosso del Gambero Rosso 2019	<i>Vintage 2017 Two Glasses Red in Gambero Rosso 2019</i>



CASA VINICOLA DAL 1882

C O P P I