



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: Apulien

Bodenbeschaffenheit:

steinig und kalkig, leichte Anhöhen

Ertrag pro Pflanze: ca. 1 kg

Erziehungssystem: Spalier

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

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 O