



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: provincia di Bari, Puglia - Italia
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
Affinamento: il vino riposa in serbatoi di acciaio per due mesi e in bottiglia almeno altri due mesi. La commercializzazione inizia a febbraio circa
Produzione annuale: circa 25.000 bottiglie
Temperatura di servizio: 8 - 10° C

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: Bari province, Puglia - Italy
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
Aging: the wine ages in steel tanks for two months and in bottles for at least another two months. Marketing begins in February
Annual production: about 25,000 bottles
Serving temperature: 8-10°C

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