



ACQUISTATO IL .....

"Guiscardo" Falanghina IGT Puglia

2019

## Una Falanghina da non sottovalutare



*Svinando*

La Falanghina Guiscardo è un vino vivace e giovane, colpisce per la sua freschezza tagliente e per la sua gradevolissima nota acidula bilanciata perfettamente dalla morbidezza del frutto. Il "Guiscardo", prodotto dalla cantina Coppi, è una Falanghina di Puglia davvero ben fatta. Dopo una lieve macerazione sulle bucce e fermentazione controllata, il vino viene lasciato riposare in serbatoi di acciaio per due mesi e in bottiglia almeno altri due mesi. Il risultato è un bianco spigliato e moderno, informale ma al tempo stesso di gran qualità.

La Casa Vinicola Coppi è devota all'agricoltura da più di cento anni, seppure la produzione sia diventata un affare di famiglia da quaranta. Con vigneti che si estendono in Puglia, e nel cuore del Salento, strizza l'occhio alla tradizione senza perdere di vista il desiderio di scrivere pagine importanti della viticoltura Made in Sud. Coppi infonde massimo impegno e totale rigore nella produzione: e condivide la passione per il vino con tutti gli appassionati, aprendo le porte della tenuta a visitatori e curiosi fin dal 1882. La Puglia non finisce mai di stupire: con Coppi suscita una buonissima meraviglia.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Pietroso, calcareo su rilievi collinari
<b>Esposizione</b>	250m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera con doppio cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Puglia
<b>Uve</b>	Falanghina 100%
<b>Gradazione</b>	Lieve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati nel mosto decantato, il tutto in serbatoi di acciaio inox
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Spaghetti con cozze, carpaccio di spada, polpette di melanzane
<b>Vinificazione</b>	Lieve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati nel mosto decantato, il tutto in serbatoi di acciaio inox.
<b>Sensazioni</b>	Giallo dorato, profumi di agrumi e frutta bianca, sapore fresco elegante e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821