



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.

La Vigna	
Terreno	Pietroso, calcareo su rilievi collinari
Esposizione	250m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con doppio cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Puglia
Uve	Falanghina 100%
Gradazione	Lieve macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati nel mosto decantato, il tutto in serbatoi di acciaio inox
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Spaghetti con cozze, carpaccio di spada, polpette di melanzane
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.
Sensazioni	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821