



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

30 Monate auf der Hefe gereift

Beschreibung:

Seit jeher hat die Produktion von Schaumweinen eine grosse Tradition in der Region um Canelli. Und allgemein gesagt erleben die Altalanga-Qualitäten in Norditalien gerade eine bemerkenswerte Renaissance. Dieser elegante und aromatische Spumante wurde nach traditioneller Methode und in viel Handarbeit hergestellt. Er ist ein Bestseller im Coppo-Sortiment und immer schon Monate vor dem Erscheinen des nächsten Jahrgangs ausverkauft.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Diverse Piemonte

Produzent: Coppo

Ausbau: 30 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Artikelnummer: 1375922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.