



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.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Piemonte
Produzent:	Coppo
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	1375921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren