



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

30 mois sur lies

Description:

Depuis toujours, la production de vins mousseux est une grande tradition dans la région de Canelli. Et d'une manière générale, les qualités d'Altalanga connaissent actuellement une remarquable renaissance dans le nord de l'Italie. Ce spumante élégant et aromatique a été élaboré selon la méthode traditionnelle et avec beaucoup de travail manuel. C'est une commande dans la gamme Coppo et il est toujours épuisé des mois avant la sortie du millésime suivant.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Piémont
Producteur:	Coppo
Élevage:	30 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
N° article:	1375922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.