



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

Spumante convoité signé Coppo

Beschreibung:

Depuis toujours, la production de vins mousseux est une grande tradition dans la région de Canelli. Et d'une manière générale, les qualités d'Alta Langa 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.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, brillant et doré. Nez frais et d'un bel équilibre aux subtiles notes de pomme et de citron vert, sur une pointe de verveine. Mousse délicate dans l'agréable attaque, faisant place à de généreux arômes de fruits jaunes, belle élégance et magnifique vivacité, persistance aromatique jusque dans la finale légèrement minérale.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Divers Piémont
Produzent:	Coppo
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1375920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés