



Spumante Brut

Piemonte DOC, Luigi Coppo

Un mousseux fruité produit selon la méthode traditionnelle.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets dorés. Nez frais de pomme jaune et melon, agrémenté de discrets parfums de levure. Intensément aromatique en bouche, avec des notes de croûte de pain ; vif et très expressif, soutenu par une mousse agréable; les arômes persistent jusque dans la finale de moyenne intensité. Il accompagnera à merveille les apéros ou les bruschettas de toutes sortes.

Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Divers Piémont
Producteur:	Coppo
Notation(s):	Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	02504--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Spumante Brut

Piemonte DOC
Luigi Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés