



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

30 mesi sui lieviti

Descrizione:

La produzione di vini spumanti è sempre stata una grande tradizione nella regione di Canelli. E le qualità dell'Alta Langa in generale stanno attualmente vivendo una notevole rinascita nel Nord Italia. Questo elegante e aromatico spumante è stato prodotto con metodi tradizionali e con un grande lavoro manuale. È un ordine della gamma Coppo ed è sempre esaurito mesi prima dell'uscita dell'annata successiva.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Sommozzatori Piémont

Produttore: Coppo

Allevamento: 30 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Varietà d'uva: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Numero articolo: 1375922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Italia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 30 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| Vol. alcolici: | 12.0% |
| Servier: | Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C. |