



Monteriole 40 Vendemmie

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Classico Chardonnay del Piemonte

Descrizione:

Con il Monteriole, la famiglia Coppo dimostra da decenni in modo impressionante l'enorme potenziale dello Chardonnay in Piemonte. Il vino, prodotto per la prima volta nel 1984, è considerato uno dei grandi punti di riferimento della regione, pertanto la domanda supera regolarmente l'offerta. In occasione dell'anniversario della 40^a vendemmia si presenta non solo in forma smagliante, ma anche con un'esclusiva etichetta speciale. I terreni marnosi calcarei, il microclima fresco e l'affinamento in barrique francesi seguito da un riposo sui lieviti gli conferiscono eleganza e complessità. Frutta matura, delicate note speziate e l'armonioso equilibrio tra cremosità e vivace freschezza caratterizzano l'inconfondibile personalità del Monteriole - e ne confermano la fama come uno dei migliori Chardonnay d'Italia.

Profilo aromatico:

Colore giallo dorato brillante. Pere William mature, pane bianco tostato e prugne mirabelle al naso, fruttato e maturo. Attacco cremoso, che lascia il posto a frutta gialla molto densa, ora anche Golden Delicious e agrumi, anche miele; trama fine e consistente; leggere note di botte nel lungo finale. Non si può sbagliare il calore dell'annata 2017.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a risotti, taglierini, uova strapazzate al tartufo bianco, tortellini in brodo, vitello tonnato o spezzatino di manzo freddo. È anche delizioso con i rissoles, il pesce o i piatti a base di zafferano.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Sommozzatori Piemont

Produttore: Coppo

Produzione: 9 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 100% Chardonnay

Numero articolo: 0178724

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Monteriole 40 Vendemmie

Chardonnay Piemonte DOC
Coppo

Paese di origine: Italia
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 100% Chardonnay
Maturità di degustazione: Pronto da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 9 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.