



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

Spumante convoité signé Coppo

Beschreibung:

La produzione di vini spumanti è sempre stata una grande tradizione nella regione di Canelli. E le qualità dell'Altalanga 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.

Degustationsnotiz:

Giallo medio, brillante e dorato. Naso fresco ed equilibrato, con sottili note di mela e lime e un accenno di verbenza. Delicata spuma nel piacevole attacco, che lascia il posto a generosi aromi di frutta gialla, bella eleganza e magnifica vivacità, persistenza aromatica fino al finale leggermente minerale.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Italia

Appellation: Sommozzatori Piémont

Produttore: Coppo

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1375920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi