



Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

30 mesi sui lieviti

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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

Produzent: Coppo

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 1375921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi