



2020 Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

L'ambito spumante di Coppo

Descrizione del vino:

La produzione di vini spumanti ha sempre avuto una lunga tradizione nella regione di Canelli. In generale, le qualità dell'Altalanga stanno vivendo una notevole rinascita nel nord Italia. Questo spumante elegante e aromatico, prodotto con il 100% di Pinot Nero, è stato prodotto con metodi tradizionali e molto lavoro manuale. È una specialità della gamma Coppo ed è sempre esaurito mesi prima dell'uscita dell'annata successiva.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Sommozzatori Piémont
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1375920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi