



## 2021 Spumante Brut Luigi Coppo

Alta Langa DOCG, Coppo

30 mesi sui lieviti

### Descrizione del vino:

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 100% pinot nero 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.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Sommozzatori Piémont
<b>Produttore:</b>	Coppo
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1375921

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Spumante Brut Luigi Coppo**

Alta Langa DOCG  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi