



Spumante Brut

Piemonte DOC, Luigi Coppo

Fruchtbetonter Spumante nach klassischer Methode.

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Reflexe. Ein ansprechendes Nasenbild nach gelben Äpfeln, Sommermelone und dezent hefeartigen Aromen. Intensiv und aromatisch am Gaumen, nun auch Brotkrustentöne; begleitet von einer angenehmen Mousse, lebendig und ausdrucksstark; die Aromatik bleibt fest und anhaltend bis ins Finale von mittlerer Länge. Ein perfekter Begleiter zum Aperitif oder zu italienischen Bruschetti aller Art.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Antipasti, Risotto, Gemüseterrinen und Knabbergeback. Ebenso passend zu Fruchtsalat, Panettone oder als Apéro.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Sommozzatori Piemont
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 18/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	02504--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Spumante Brut

Piemonte DOC
Luigi Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren