



## 2014 Costebianche

Chardonnay Piemonte DOC, Coppo

Chardonnay mit echter Klasse

### Descrizione del vino:

Das Weingut Coppo versteht sich auf Chardonnay, was dieser fein strukturierte Wein aufs Schönste beweist.

### Nota di degustazione:

Mittleres Gelb, goldene Reflexe. Viel gelbe Frucht manifestiert sich im offenen Bouquet: Williamsbirne und Quitte, aber auch der Duft von weissen Blüten und getoastetem Weissbrot. Crèmig und intensiv das Gaumenbild: nun auch zitrische Noten von Limette und etwas Zitronengras, fein abgerundet durch die sanften Röstaromen; gut strukturiertes Finale.

### Abbinamenti:

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Sommozzatori Piemont
<b>Produttore:</b>	Coppo
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0178814

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Costebianche**

Chardonnay Piemonte DOC  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren