



**RISERVA COPPO
BRUT 1996**

Gradazione alcolica: 13% vol
Produttore: Az. Coppo
Tel. 0141.823146
Via Alba, 68
14053 Canelli (At)
Prezzo: € 21,90

Nel bicchiere

Con un perlage fine e persistente questo spumante propone, all'esame visivo, un bel colore paglierino carico. Al naso è variegato nei toni tostati dolci di caffè, nocciola e burro. Netti e piacevoli gli aromi di torte dolci da forno e sentori di frutta esotica con evidenti riconoscimenti di banana e kiwi maturo, al quale si fondono nuance di melone invernale. In bocca si presenta strutturato, molto fresco, di media morbidezza, dal finale lievemente amarognolo e piuttosto severo. Il retrolatto è giocato più sulle note tostate, con riconoscimenti di caffè, pane, nocciole, accompagnate dal frutto che si propone in veste delicata, a comporre un quadro di media persistenza.

Abbinamento e servizio

È un vino corposo da sposare ad una farona al forno preparata con funghi porcini e da servire in flûte ampia a 12°C, ad una temperatura lievemente più elevata di quella normalmente usata per gli spumanti.

Uvaggio

Pinot nero 80%, chardonnay 20%.

Note

Le uve provengono da vigne nei dintorni di Canelli, con esposizione sud sud est e altitudine di 200 metri. Dopo la pressatura il mosto ha fermentato in barrique per due settimane ed il vino ha anche effettuato totalmente la malolattica. È seguita una lunga maturazione in barrique di rovere francese, della durata di otto mesi. A giugno 1997 il vino è stato imbottigliato con lieviti e zuccheri per la presa di spuma e l'affinamento; questa delicata fase si è protratta per quaranta mesi, alla fine dei quali il vino è stato sboccato.



N. 39 Novembre 2002

CUCINA & VINI

€ 3,10

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA