



COPPO

1892

RISERVA COPPO ALTALANGA DOCG RISERVA



“Il più importante tra gli spumanti prodotti dall’azienda Coppo. Dalla grande complessità minerale e dalla struttura imponente, è uno spumante capace di sfidare il tempo.”

DENOMINAZIONE: AltaLanga Docg
VITIGNO: 80 % Pinot Nero, 20% Chardonnay
PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1984
ESPOSIZIONE: est - ovest
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza limo
ALTITUDINE VIGNETI: 270-450 m s.l.m.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PERIODO VENDEMMIA: agosto
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg
VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in barriques
AFFINAMENTO: 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti *batonnages* seguiti da circa 36 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti
PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

COLORE: giallo paglierino, riflessi brillanti
PERLAGE: molto fine
AL NASO: fragrante, complesso su toni dolci e fruttati.
IN BOCCA: fresco, verticale e complesso. Lunga persistenza.
ABBINAMENTI: carni alla griglia, ostriche, piccione in casseruola
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°/9°
FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

