



COPPO

1892

LA ROCCA GAVI DOCG



Dalla metà degli anni '80 l'azienda Coppo gestisce la Tenuta La Rocca a Monterotondo di Gavi. Questo classico bianco piemontese è ottenuto da uve Cortese, uno dei vitigni autoctoni più antichi del Piemonte, così chiamato perché destinato alla produzione di vini per la corte. Il Gavi La Rocca nasce da un suolo costituito da marne calcaree che gli conferiscono un'inaspettata complessità minerale.

DENOMINAZIONE: Gavi Docg

VITIGNO: Cortese

ESPOSIZIONE: sud - sud est - sud ovest

TIPO DI TERRENO: marna calcarea

ALTITUDINE VIGNETI: 320 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: Settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio

COLORE: giallo paglierino brillante, con riflessi luminosi

AL NASO: sensazioni di frutta matura, pesca bianca con finale di scorza di agrumi, note minerali.

IN BOCCA: sensazioni avvolgenti dolci, bilanciate da note vegetali, cocco, bacche di vaniglia e mallo di noce. Finale agrumato di limone e cedro.

ABBINAMENTI: pasta con pesce spada e pinoli, crudo di crostacei e molluschi, puntarelle alla romana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

FORMATI: 0,750 l

