



# COPPO

1892

## CLELIA COPPO Metodo Classico VSQ Rosé



La produzione molto limitata di questo rosé metodo classico è frutto di un assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificato in rosso. La finezza e delicatezza di questo spumante deriva dal particolare processo di rifermentazione in bottiglia sviluppato con i propri zuccheri residui, secondo il “metodo ancestrale”. Il termine *ancestrale*, dal francese antico *ancestre*, significa “risalente ad un lontano passato”: in origine infatti questo era l’unico modo per ottenere vini spumanti.

DENOMINAZIONE: Vino spumante di qualità

VITIGNO: 95% Chardonnay 5% Pinot Nero

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2005

ESPOSIZIONE: est - ovest

TIPO DI TERRENO: marna calcareo sabbiosa

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 acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 24 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

COLORE: buccia di cipolla

PERLAGE: fine e persistente

AL NASO: piccola frutta rossa, leggera crosta di pane con presenze minerale sul finale

IN BOCCA: fresco e con una gradevole sapidità

ABBINAMENTI: piatti a base di pesce, carni alla griglia, piccione in casseruola

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° /9°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

