Clelia Coppo

Coppo

La produzione molto limitata del Rosé Clielia Coppo dell'azienda Coppo è un metodo classico 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, antenato, significa “risalente a un lontano passato”: in origine era infatti questo l’unico modo per ottenere vini spumanti.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	Chardonnay 95% ;Pinot Nero 5%
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa tenue con riflessi ramati. Perlage fine e persistente
Gusto	Morbido, persistente, con fresca e gradevole sapidità
Profumo	Al naso prugna fresca, giuggiole, ribes, leggera crosta di pane con presenze minerali sul finale
Abbinamenti	Antipasti di crudi e marinati di pesce, secondi piatti di battuta di carne cruda, zuppe di crostacei
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	200–250 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Marna calcarea-sabbiosa
Allevamento	Guyot
Tipo raccolta	00:00:00
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