



Luigi Coppo Brut

Coppo

Luigi Coppo Brut dell'omonima azienda è uno spumante che è un omaggio. Luigi Coppo, che subentrò al fondatore Piero, si trovò a fronteggiare momenti molto duri e difficili a seguito dell'alluvione del 1948. Grazie alla sua tenacia e determinazione però, le cantine si rimodernizzarono, adottando tecnologie innovative. Questo spumante è dedicato a lui e a tutti coloro che non si piegheranno mai alle avversità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Canelli
Vitigno	Pinot Nero 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine
Gusto	Gusto secco, fresco, delicato
Profumo	Intenso, fragrante, freschi sentori di mela seguiti da caratteristiche note di pane e lievito
Abbinamenti	Antipasti di mortadella, antipasti di acciughe, calamaretti fritti, scampi al vapore
Temperatura di servizio	6° - 8°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi
--------------	---------------------------------

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	300-350 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Marna argillosa e rocce gessose di origine sedimentaria marina
Allevamento	Guyot
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Svolge fermentazione malolattica
Affinamento	18-24 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti