Monteriolo

Piemonte DOC 2013

Coppo

Quando parliamo del Monteriolo Piemonte Doc dell'azienda Coppo dobbiamo parlare dello Chardonnay in Piemonte. Questo vitigno non è come molti credono un'introduzione moderna in questa regione. La sua presenza è attestata a partire dalla prima metà dell'Ottocento grazie all'intraprendenza di Filippo Asinari, Conte di San Marzano e Costigliole ed importante figura politica-militare. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet per metterle a dimora a Costigliole. La loro presenza sul territorio ancora perdura perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale ne ha permesso il radicarsi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Piemonte
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Canelli
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Zuccheri	5,80 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Gusto	Sapido e di buona freschezza
Profumo	Fiori di campo, mango, agrumi, risacca marina
Abbinamenti	Antipasti di ostriche, secondi piatti di faraona arrosto, formaggi di capra, formaggi di capra
Temperatura di servizio	14° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Vitæ AIS 4 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	200 s.l.m. m
Tipologia terreno	Marna argiolloso - calcarea con prevalenza limo
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.500 piante per ettaro
Epoca vendemmia	Agosto
Tipo raccolta	Manuale

Vinificazione	**Pressatura soffice e fermentazione in barrisques. Fermentazione malolattica parzialmente svolta**
Affinamento	9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti battonage