



# COPPO

1892

## LUIGI COPPO Metodo Classico VSQ



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

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità

VITIGNO: 100 % Pinot Nero

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: marna argilloso e rocce gessose di origine sedimentaria marina

ALTITUDINE VIGNETI: 300-350 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

MALOLATTICA: svolta

AFFINAMENTO: 24 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

COLORE: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

PERLAGE: fine

AL NASO: intenso, fragrante, freschi sentori di mela seguiti da caratteristiche note di pane e lievito

IN BOCCA: gusto secco, fresco, delicato

ABBINAMENTI: come aperitivo, mortadella, acciughe e calamaretti fritti, scampi al vapore

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

