



# COPPO

1892

## RISERVA COPPO 2018 ALTALANGA DOCG RISERVA



“Il più importante tra gli spumanti prodotti dall’azienda Coppo. Dalla grande complessità minerale e dalla struttura imponente, è uno spumante capace di sfidare il tempo.”

DENOMINAZIONE: AltaLanga Docg  
VITIGNO: 80 % Pinot Nero, 20% Chardonnay  
PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1984  
ESPOSIZIONE: est - ovest  
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza limo  
ALTITUDINE VIGNETI: 270-450 m s.l.m.  
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
PERIODO VENDEMMIA: agosto 2018  
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg  
VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in barriques  
MALOLATTICA: svolta  
AFFINAMENTO: 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti *batonnages* seguiti da circa 36 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti  
PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

COLORE: giallo paglierino, riflessi brillanti  
PERLAGE: molto fine  
AL NASO: fragrante, complesso su toni dolci e fruttati.  
IN BOCCA: fresco, verticale e complesso. Lunga persistenza.  
ABBINAMENTI: carni alla griglia, ostriche, piccione in casseruola  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° /9°  
FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

