



COPPO

1892

COSTEBIANCHE 2018 PIEMONTE CHARDONNAY DOC



E' il più giovane degli Chardonnay prodotti da Coppo. Il vino deve il suo nome alla natura bianca del suolo, marne argillose-calcaree, dove sono ubicate le vigne.

DENOMINAZIONE: Piemonte Chardonnay Doc
VITIGNO: 100% Chardonnay
ESPOSIZIONE: sud-sud est-sud ovest
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza limo
ALTITUDINE VIGNETI: 200 m s.l.m.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 piante per Ha
PERIODO VENDEMMIA: settembre 2018
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg
VINIFICAZIONE: dopo la pressatura soffice, una parte del mosto effettua la fermentazione e l'affinamento in barriques
MALOLATTICA: non svolta
ALCOL: 12,24 % vol
ACIDITÀ TOTALE: 5,89 g/l
pH: 3,35
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
AL NASO: note floreali, di mela, pesca bianca ed agrumi
IN BOCCA: morbido e fresco, piacevolmente sapido
ABBINAMENTI: aspic di verdura, gazpacho, fiori di zucca ripieni, sogliola alla mugnaia
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
FORMATI: 0,750 l

