



# COPPO

1892

## LUIGI COPPO AltaLanga Docg 2019



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 tenacità 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: AltaLanga Docg

VITIGNO: 100% Pinot Nero

ESPOSIZIONE: est - ovest

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

ALTITUDINE VIGNETI: 270-450 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: agosto 2019

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: 30 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

COLORE: giallo paglierino dorato 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 e delicato

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°/8°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

