



COPPO

1892

COSTEBIANCHE PIEMONTE DOC CHARDONNAY



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 Doc Chardonnay
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
PERIODO VENDEMMIA: settembre
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 acciaio, la restante in *barriques*

COLORE: giallo paglierino
AL NASO: note tipiche di frutta tropicale e pera
IN BOCCA: fresco, piacevolmente sapido
ABBINAMENTI: aspic di verdura, gazpacho, fiori di zuccina ripieni, sogliola alla mugnaia
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°
FORMATI: 0,750 l

