

COPPO

— 1892 —

PIERO COPPO Alta Langa Docg Riserva



Il più raro. Un numero limitatissimo di bottiglie dedicate a Piero Coppo, fondatore dell'azienda. Questa prestigiosa etichetta è prodotta solo nelle grandi annate, di eccezionale valore. Il più longevo. Oggi è ancora possibile stappare bottiglie di oltre vent'anni, senza che presentino il minimo cedimento qualitativo.

DENOMINAZIONE: Alta Langa Docg Riserva

VITIGNO: Pinot Nero & Chardonnay

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1983

ESPOSIZIONE: est – ovest

TIPO DI TERRENO: marna calcarea

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

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 piante per ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: agosto/settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e fermentazione in barrique

AFFINAMENTO: 9 mesi in barrique sui lieviti con frequenti batonnage seguiti da 99 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

MALOLATTICA: svolta

COLORE: giallo paglierino dorato

PERLAGE: finissimo

AL NASO: sentori minerali, di crosta di pane e lievito

IN BOCCA: cremoso, austero ed elegante

ABBINAMENTI: capesante gratinate, aragosta alla griglia, scaloppa di foie gras

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°/9°

FORMATI: 0,750 l