



# 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: 60 % Pinot Nero, 40% Chardonnay  
PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1983  
ESPOSIZIONE: est - ovest  
TIPO DI TERRENO: marna calcarea  
ALTITUDINE VIGNETI: 270 - 450 m s.l.m.  
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
PERIODO VENDEMMIA: agosto  
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  
AFFINAMENTO: 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti *batonnages*, seguiti da 99 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti  
PRESA DI SPUMA: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

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

