



# COPPO

1892

**RdF**  
**PIEMONTE DOC**  
**CHARDONNAY**



Dal 1998 RdF esprime per Coppo la massima espressione del vitigno Chardonnay

**DENOMINAZIONE:** Piemonte Doc Chardonnay

**VITIGNO:** 100% Chardonnay

**AREA DI PRODUZIONE:** Castelnuovo Calcea

**ESPOSIZIONE:** sud - sud est

**TIPO DI TERRENO:** marne argillose calcaree, lo scheletro del suolo rivela presenze di gesso, conglomerati ferrosi e una modesta quantità di carbonato di calcio

**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:** pressatura soffice e fermentazione in barrique, seguita da un lungo affinamento in legno.

**COLORE:** giallo brillante con sfumature dorate

**AL NASO:** elegante, bilanciato tra note fruttate come banana e mango, e floreali di gelsomino e miele.

**IN BOCCA:** avvolgente, voluminoso, sapido

**ABBINAMENTI:** pesce in ceviche, risotto all'anguilla affumicata, tartufo bianco d'Alba.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°

**FORMATI:** 0, 750 l - 1,5 l

