



COPPO

1892

Langhe Doc Nebbiolo



Le Langhe sono tra le regioni vinicole più famose e celebrate per la loro ricca tradizione. Il Nebbiolo è un vitigno che ben rappresenta l'anima e la storia del Piemonte.

Il Langhe Nebbiolo Coppo si esprime con i tipici sentori varietali del vitigno, esaltandone con l'attenta vinificazione il frutto, la freschezza e la fine trama tannica.

DENOMINAZIONE: Langhe Doc Nebbiolo

VITIGNO: Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud - sud est

TIPO DI TERRENO: marne di Sant'Agata fossili

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 - 5.000 piante per Ha

PERIODO VENDEMMIA: settembre

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

VINIFICAZIONE: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi, svinatura dopo alcuni giorni dal termine della fermentazione

AFFINAMENTO: in acciaio

COLORE: rosso rubino

AL NASO: intensi sentori primari di piccoli frutti rossi come fragole di bosco e lamponi; il *bouquet* rimanda anche a note di viola appassita

IN BOCCA: ingresso fresco e di buona sapidità, trama tannica

delicata e ben integrata in un palato che lascia sensazioni fruttate

ABBINAMENTI: maltagliati al ragù di lepre, risotto taleggio pere e noci

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

FORMATI: 0,750 l