

Clelia Coppo

Coppo

La produzione molto limitata del Rosé Clelia Coppo dell'azienda Coppo è un metodo classico frutto di un assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero vinificato in rosso. La finezza e delicatezza di questo spumante deriva dal particolare processo di rifermentazione in bottiglia sviluppato con i propri zuccheri residui secondo il "metodo ancestrale". Il termine ancestrale, dal francese antico *ancestre*, antenato, significa "risalente a un lontano passato": in origine era infatti questo l'unico modo per ottenere vini spumanti.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Rosato

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Vitigno Chardonnay 95% ;Pinot Nero 5%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosa tenue con riflessi ramati. Perlage fine e persistente

Gusto Morbido, persistente, con fresca e gradevole sapidità

Profumo Al naso prugna fresca, giuggiole, ribes, leggera crosta di pane con presenze minerali sul finale

Abbinamenti Antipasti di crudi e marinati di pesce, secondi piatti di battuta di carne cruda, zuppe di crostacei

Temperatura di servizio 6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 200–250 m s.l.m. m

Tipologia terreno Marna calcarea-sabbiosa

Allevamento Guyot

Tipo raccolta 00:00:00

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento 24 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti. Presa di spuma in bottiglia secondo il metodo tradizionale