



## Metodo Classico Brut Luigi Coppo: una firma piemontese di classe per le bollicine italiane

**Il Metodo Classico Brut Luigi Coppo è un'istituzione in tema di spumantizzato italiano piemontese. Profumi, corpo e colori si ritrovano in bottiglia grazie ad un'origine ben specifica e tipica delle vigne.**



Le Cantine Canelli hanno sede in via Alba, 68 – Canelli (AT).

Tonalità e sfumature sono rese possibili grazie ad un terreno sedimentario marino, con un'importante presenza di argille marnose e rocce gessose. Una resa di 80 quintali per ettaro e il **sistema di allevamento a Guyot** permettono a queste uve di arrivare in cantina sfiorando una perfezione complessiva ed un'adeguata qualità degli acini. Caratteristiche che verranno ulteriormente impreziosite dalla pressatura soffice e dalla successiva fermentazione in acciaio a temperatura controllata.



## La degustazione del Metodo Classico Brut Luigi Coppo

Nel calice, il **persistente e fine perlage** si sposa con un giallo paglierino con tendenze verdognole mentre, **al naso**, i profumi del “Luigi Coppo” Metodo Classico sono caratteristici e ammalianti. Freschi, minerali e fruttati; spicca la fragranza caratteristica del metodo classico fatta di crosta di pane, mela, note acidulate gentili.

**Al gusto** appare pregnante la sua caratteristica secca, asciutta, fresca ma delicata con un’armonia complessiva straordinaria effervescente e croccante ma equilibrata che arriva a sfiorare consistenze cremose. Un vino perfetto da bere subito anche se non perde nulla se viene lasciato in cantina per altri 2-3 anni.

## La scheda del vino

**Nome vino:** Metodo Classico brut Luigi Coppo

**Denominazione vino spumante di qualità**

**Nome cantina:** **Cantine Coppo**

**Luogo:** Canelli (AT)

**Vitigno:** Pinot nero (100%)

**Colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

**Periodo di vendemmia:** agosto

**Vendemmia:** raccolta manuale, selezionata in vigneto

**Affinamento**

: 18/24 mesi in bottiglia sui lieviti

**Titolo alcolometrico:** 12 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C

**Calice:** Ballon flute

**Punteggio:** 92

**Data di creazione**

12/01/2017

**Autore**

riccardo-isola