Riserva Coppo 2018 Docg brut cantina Coppo 0.75l

» » » Coppo



Kód produktu	I9901931
1	
Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Riserva Coppo 2018 Docg brut cantina Coppo 0.75l

Popis

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 80% Pinot Nero a 20% Chardonnay, vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Piemonte - brut. Coppo Riserva - Alta Langha DOCG - vlajkové šumivé víno vinařství, strukturované, komplexní a minerální. Tradiční metodou kvašení v láhvi vyráběné šumivé víno z odrůd Buket po citrusech a máslovém toastu. Vybalancované, aristokratické a skvěle vyvážené perlení. Vůně i chuť by si nejeden konzument hravě spletl s pravým Champagne z Francie. Ne nadarmo se pradědeček Piero Coppo nechal již začátkem 20. století Francií inspirovat a její metody začal revolučně v Piemonte zavádět a používat. A tak je tomu dodnes. Hrozny pro toto víno se sbírají ručně do 20kg bedýnek a vybírají se pouze ty nejkvalitnější a nejzralejší. Fermentace probíhá ve francouzských dubových sudech, po fermentaci zraje 9 měsíců na kalech a opět v dubových sudech. Po nalahvování odpočívá ve vinařství ještě dalších 48 měsíců než jde do prodeje. K párování doporučujeme pokrmy z ryb, grilovaná masa nebo třeba holubí casserole. Podávejte při teplotě 7-9°C. Ocenění: 3 skleničky Gambero Rosso - nejvyšší ocenění Barva: Bílé Odrůdové složení: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay Druh: Šumivé Alkohol: 13% Aroma: Intenzivní, citrosové, chlebová kůrka Archivace: 15 let Chuť: Suchá, delikátní Párování: Ryby, grilovaná masa, holub Alergeny: Stejně jako všechna vína, může obsahovat Oxid siřičitý (SO2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Coppo
Původ	Piemont
Objem	750 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.