

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

scritto da Riccardo Isola | 12/01/2017



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.

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 impiegate 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 si sente pregnante la sua caratteristica secca, asciutta, fresca ma delicata con un’armonia completa ed ordinaria 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