

Moncalvina

Coppo, Moscato d'Asti DOCG Canelli



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Moscato
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und aromatisch
Alkohol:	5,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-12 °C
Servierempfehlung:	Mit Parmesan zum Apéro oder zu Kuchen und Dessert
Verfügbare Formate:	0,375 Liter
Artikel-Nr.:	10 16 53

Charakteristik

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumige Aromen und Spuren von Pfirsichen und Birnen. Im Geschmack angenehm frisch und aromatisch.

Klima/Terroir

Im Süden der Region Asti, auf einer Höhe von 200-280 m ü.d.M. wachsen die Reben auf kalkhaltigen Marlböden in Süd – Süd-Östlicher Ausrichtung.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst, dann erfolgt eine langsame Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, bis der Alkoholgehalt 5% erreicht. Während dieses Prozesses wird ein Teil des bei der Fermentation entstehenden Kohlendioxids vom Wein aufgenommen, das ihm ein natürliches, leichtes Sprudeln verleiht.

Das Weingut

Die Geschichte der Familie Coppo ist eng mit der Geschichte der Stadt Canelli verflochten, die als eine Hauptstadt des Moscato gilt aber zugleich reich an Barbera ist. Die Gründung der Kellerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch Piero Coppo stand im Zeichen des Moscato. Heute führen die beiden Cousins Luigi und Massimiliano Coppo das Weingut. So paarte sich jugendlicher Enthusiasmus und Modernität mit großem Respekt vor den Traditionen der Vorfahren. Ein Spannungsfeld, das die Weine bis heute sehr vorteilhaft prägt. Die historischen unterirdischen Weinkeller gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Von den 52 Gemeinden, die die Bezeichnung Moscato DOCG tragen, befinden sich nur 22 in der prestigeträchtigen Region „Canelli“, in der Moscato seit dem 13. Jahrhundert kultiviert wird. Nur Trauben, die oberhalb der obligatorischen 165 Meter ü.d.M. wachsen können zu Moscato d'Asti DOCG Canelli verarbeitet werden.



COPPO
1892

