

La Rocca

Coppo, Gavi DOCG

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Cortese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch mit komplexen, mineralischen Noten
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, ideal zu Fischgerichten und Antipasti
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 17 64

Charakteristik

Hell gelbe Farbe. In der Nase frisch und fruchtig mit den typischen mineralischen Noten. Im Geschmack sehr ausgewogen mit leichten und angenehmen Zitrusnoten.

Klima/Terroir

In Monterotondo di Gavi wachsen die Reben auf kalkhaltigen Marlböden in Süd/Süd-Östlicher Ausrichtung. Diese Böden verleihen dem Wein seine mineralische Komplexität.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese erfolgt eine schonende Pressung des Lesegutes und die anschließende Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur.

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.

Coppo leitet seit Mitte der 1980er Jahre die Tenuta La Rocca in Monterotondo in der Stadt Gavi. Gavi, ein klassischer piemontesischer Weißwein, wird ausschließlich aus der Cortese-Traube hergestellt, einer der ältesten einheimischen Sorten der Region. Sein Name leitet sich vom ursprünglichen Verbraucher des Weins ab - den Adligen des Hofes oder „Corte“.



COPPO
1892

