

Costebianche Chardonnay

Coppo, Piemont DOC



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und angenehm weich
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	12 °C
Servierempfehlung:	leichte Gemüsegerichte oder Gazpacho sowie zu Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 18 73

Charakteristik

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumige Noten sowie Noten von Apfel, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten. Frischer und angenehm abgerundeter Geschmack.

Klima/Terroir

Dieser Wein verdankt seinen Namen der Farbe des Bodens, auf dem sich die Weinberge befinden. Costebianche bedeutet in der Tat weiße Hänge.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst. Anschließend werden 20% des Mostes fermentiert und auf der Hefe in französischen Eichenfässern aus zweiter und dritter Belegung ausgebaut.

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.

Costebianche ist der jüngste von Coppo produzierte Chardonnay. Der Wein hat seinen Namen von dem Bode, auf dem die Reben gepflanzt sind - natürlich weiße Böden aus kalkhaltigem Tonmergel.



COPPO
1892

