



COPPO
— 1892 —



- *Chi conosce il vino deve ancora nascere*
Piero Coppo (il fondatore)





Da più di 130 la cantina Coppo rispecchia la varietà di un territorio



complesso e ricco di vini, tutti accomunati da una lunga eredità storica.



La ricerca e la sperimentazione, alla base del successo dei primi anni, sono tuttora volte al desiderio di esprimere vini e spumanti fortemente territoriali.

Dal 2012 Coppo è nel registro nazionale delle imprese storiche con più di un secolo di ininterrotta attività nel medesimo settore.





Le colline di Canelli e del Monferrato, nel sud del Piemonte



Il cuore di Coppo è la vigna: esperienza e nuove tecnologie



sono affiancate nella gestione degli ettari aziendali



Le storiche cantine Coppo fanno parte della Cattedrali Sotterranee

dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità



La cantina

Coppo è un'azienda fondata a Canelli (Asti) nel 1892 che da oltre 130 anni ha per missione la produzione di vini vocati alla massima espressione della specificità del territorio.

È stata tra le prime in Italia a vinificare e a imbottigliare con il proprio marchio l'uva prodotta nelle proprie vigne.

La ricerca della qualità, il rispetto delle varietà autoctone, l'innovazione a supporto della tradizione e l'affidabilità sono i suoi valori fondanti.

Il simbolo della Cantina, che dal 2021 fa parte di un Gruppo di Cantine espressione di una realtà 100% italiana con radici piemontesi e guidata dagli stessi valori e con una superficie vitata di oltre 85 ettari di proprietà, è la riproduzione di una scultura lignea realizzata per Coppo negli anni Venti. Raffigura un putto che tenta di contenere l'effervescenza di una bottiglia di spumante. Ai suoi piedi è inciso il motto in latino "Robur et Salus" (Forza e Salute).

Canelli e il Monferrato

La storia di Coppo, che resta radicata nella patria dello spumante italiano, si lega indissolubilmente a quella del Monferrato in Piemonte, una delle zone più connotate sulla mappa del vino italiano e mondiale.

Le vigne e i vini

Le vigne si estendono nelle aree di Canelli, Agliano Terme, Castelnuovo Calcea, Gavi e fino a Barolo, nelle Langhe.

Fin dalle origini, Coppo rinnova la cura del più tipico vitigno canellese, il Moscato, supportando la tradizione spumantiera e l'attenzione al Moscato d'Asti.

Il riconoscimento internazionale si consolida a partire dagli anni Ottanta intorno all'opera di valorizzazione dei vitigni barbera e chardonnay di cui Pomorosso, Moneriolo e le due Riserva della Famiglia rappresentano le interpretazioni di maggior pregio.

Considerando l'insieme dei vini, la produzione annuale complessiva si aggira intorno alle 450 mila bottiglie, un limite coerente con la missione, con la natura dell'azienda e gli standard perseguiti.

Le cantine Unesco

I vini Coppo nascono e riposano in storiche cantine dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 2014.

Edificate a partire dal XVIII secolo come piccole cantine di conservazione, rimaneggiate e ingrandite nel corso dello Ottocento e del Novecento fino alle ristrutturazioni e alle sistemazioni moderne, si sviluppano sotto la collina di Canelli per 5 mila metri quadrati e fino a 40 metri di profondità.

Coppo è impegnato nel conservare e rendere fruibile questo patrimonio dedicato al vino, alla sua storia e al lavoro dell'uomo.





Alta Langa

La denominazione Alta Langa prevede solo spumante metodo classico, rifermentato in bottiglia.

È composto esclusivamente da uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate in Piemonte, in purezza o unite in percentuale variabile.

Il periodo di affinamento minimo sui lieviti è di 30 mesi, 36 mesi per la menzione "riserva": durata che garantisce grande finezza ed eleganza.



Le uve per l'Alta Langa Docg provengono dall'omonimo territorio situato nel sud del Piemonte, proprio al confine con la Liguria: si identifica con la parte meridionale delle province di Cuneo, Asti e Alessandria.

La storia dello spumante piemontese comincia proprio a Canelli, a metà '800, con la produzione del primo spumante italiano rifermentato in bottiglia.

Piero Coppo - Riserva del Fondatore

Denominazione:
Alta Langa d.o.c.g. Riserva

Vitigno:
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay
Prima annata prodotta: 1983

Esposizione: est, ovest

Tipo di terreno: marna calcarea

Altitudine vigneti: 270/450 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in barriques

Affinamento: 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti batonnages, seguiti da circa 90 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

Presatura di spuma: in bottiglia secondo il metodo tradizionale

Colore: giallo paglierino dorato

Perlage: finissimo

Al naso: sentori minerali, di crosta di pane e lievito

In bocca: cremoso, austero ed elegante

Abbinamento: capesante gratinate, aragosta alla griglia, scaloppa di foie gras

Temperatura di servizio: 7/9° C.

Formati: 0,750 l.





Riserva Coppo

Denominazione:

Alta Langa d.o.c.g. Riserva

Vitigno:

80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Prima annata prodotta: 1984

Esposizione: est, ovest

Tipo di terreno: marna argilloso-calcareo
con prevalenza di sabbia e limo

Altitudine vigneti: 270/450 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e
fermentazione in barriques

Affinamento: 9 mesi in barriques sui lieviti
con frequenti batonnages, seguiti da **lung**hi mesi
in bottiglia a contatto con i lieviti

Presa di spuma: in bottiglia secondo
il metodo tradizionale

Colore: giallo paglierino dorato
con riflessi verdognoli

Perlage: finissimo

Al naso: sentori di crosta di pane e lievito

In bocca: secco ed elegante

Abbinamento: piatti a base di pesce,
carni alla griglia, piccione in casseruola

Temperatura di servizio: 7/9° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.



Clelia Coppo

Denominazione:

Vino Spumante di Qualità

Vitigno:

95% Chardonnay, 5% Pinot Nero

Prima annata prodotta: 2005

Esposizione: sud, sud-est

Tipo di terreno: marna argilloso-calcareo
con prevalenza di sabbia e limo

Altitudine vigneti: 250/300 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: **circa** 30 mesi in bottiglia
a contatto con i lieviti

Presa di spuma: in bottiglia secondo
il metodo tradizionale

Colore: rosa tenue con riflessi ramati

Perlage: fine e persistente

Al naso: prugna fresca, giuggiole, ribes,
leggera crosta di pane con presenze
minerali sul finale

In bocca: morbido, persistente, con fresca
e gradevole sapidità

Abbinamento: crudi e marinati di pesce,
battuta di carne cruda, zuppa di crostacei

Temperatura di servizio: 7/9° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.





Luigi Coppo Pas Dosé

Denominazione:
Alta Langa d.o.c.g.

Vitigno:
100% Pinot Nero

Esposizione: est, ovest

Tipo di terreno: marna argilloso-calcareo
con prevalenza di sabbia e limo

Altitudine vigneti: 270/450 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: minimo 30 mesi in bottiglia
a contatto con i lieviti

Presatura di spuma: in bottiglia secondo
il metodo tradizionale

Colore: giallo paglierino dorato con
riflessi verdognoli

Perlage: fine

Al naso: fresco, caratteristiche note di
pane e lievito e sensazioni fruttate

In bocca: vigoroso e verticale

Abbinamento: come aperitivo, salumi,
fritti di pesce

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Formati: 0,750 l.



Luigi Coppo

Denominazione:
Alta Langa d.o.c.g.

Vitigno:
100% Pinot Nero

Esposizione: est, ovest

Tipo di terreno: marna argilloso-calcareo
con prevalenza di sabbia e limo

Altitudine vigneti: 270/450 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 30 mesi in bottiglia
a contatto con i lieviti

Presatura di spuma: in bottiglia secondo
il metodo tradizionale

Colore: giallo paglierino tenue con
riflessi verdognoli

Perlage: fine

Al naso: intenso, fragrante, freschi sentori di
mela e caratteristiche note di pane e lievito

In bocca: gusto secco, fresco, delicato

Abbinamento: come aperitivo, mortadella,
accughe e calamaretti fritti, scampi al vapore

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.





Nizza

Il Nizza è una denominazione piemontese che prevede l'utilizzo di sole uve barbera provenienti da una zona molto ristretta di 18 comuni, di cui Nizza Monferrato è il centro.

I tempi di affinamento richiesti prevedono un minimo di 6 mesi in legno e due anni e mezzo in totale.



Nonostante sia una delle denominazioni più recenti riconosciute in Italia, figlia della Barbera d'Asti docg, ha radici profonde nella storia del vitigno: Nizza Monferrato è storicamente riconosciuta nei secoli come la capitale di questa uva.

RdF

Denominazione:
Nizza d.o.c.g. Riserva

Vitigno:
Barbera

Prima annata prodotta: 1998

Area di produzione: Castenuovo Calcea

Esposizione: sud, sud-ovest

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree; lo scheletro del suolo può rivelare presenze di gesso, conglomerati ferrosi e una modesta quantità di carbonato di calcio

Altitudine vigneti: 200 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: in barriques

Colore: rubino cupo

Al naso: eleganti note balsamiche, timo e sottobosco

In bocca: imponente, di lunga persistenza

Abbinamento: tagliata di fassona ai funghi porcini, bollito misto, cinghiale arrosto

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.





Bric del Marchese

Denominazione:
Nizza d.o.c.g.

Vitigno:
Barbera

Prima annata prodotta: 2017

Area di produzione: Nizza Monferrato

Esposizione: sud, sud-est

Tipo di terreno: suolo limoso - marnoso,
a tessitura franco - limosa e
franco - limoso - argillosa

Altitudine vigneti: 190/250 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto delle
bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: in barriques

Colore: rosso rubino, molto intenso

Al naso: note di frutta sotto spirito,
amarena, mora

In bocca: vino di grande struttura e volume;
ricco e potente

Abbinamento: bollito misto di carne,
brasato al barbera

Temperatura di servizio: 16° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.



Pontiselli

Denominazione:
Nizza d.o.c.g.

Vitigno:
Barbera

Prima annata prodotta: 2017

Area di produzione: Agliano Terme

Esposizione: sud

Tipo di terreno: suolo limoso - marnoso,
a tessitura franco - limoso - argillosa

Altitudine vigneti: 180/220 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto
delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: in barriques

Colore: rosso rubino intenso
con riflessi brillanti

Al naso: eleganti note fruttate
come mora e ciliegia

In bocca: persistente e dalla trama tannica
fine e gentile; fresca acidità

Abbinamento: taglioni con i funghi,
bollito misto di carne

Temperatura di servizio: 16° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.





Pomorosso

Denominazione:
Nizza d.o.c.g.

Vitigno:
Barbera

Prima annata prodotta: 1984

Area di produzione: Agliano Terme,
Castelnuovo Calcea, Nizza Monferrato e Vinchio

Esposizione: sud, sud-est

Tipo di terreno: marne argillose-calcaree,
lo scheletro del suolo rivela presenze di gesso,
conglomerati ferrosi e una modesta quantità
di carbonato di calcio

Altitudine vigneti: 200 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto
delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: in barriques

Colore: rosso porpora intenso

Al naso: intensi profumi di viola, mora
e ciliegia, chiusura minerale di grafite

In bocca: strutturato ed avvolgente

Abbinamento: stracotto di vitello al Barbera,
fagiano in salmi, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Formati: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l. - 3 l. - 6 l. - 9 l.



Camp du Rouss

Denominazione:
Barbera d'Asti d.o.c.g.

Vitigno:
Barbera

Prima annata prodotta: 1985

Esposizione: sud, sud-ovest

Tipo di terreno: marne argillose-calcaree
con prevalenza di limo

Altitudine vigneti: 200/250 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto delle
bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: in barriques

Colore: rosso rubino carico

Al naso: intensi sentori di frutta rossa e spezie

In bocca: fine, buona struttura e persistenza

Abbinamento: pasta e fagioli,
risotto ai porcini, pollo alla cacciatora

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Formati: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l. - 3 l.





L'Avvocata

Denominazione:
Barbera d'Asti d.o.c.g.

Vitigno:
Barbera

Esposizione: sud, sud-ovest, sud-est

Tipo di terreno: marne argillose-calcaree
con prevalenza di limo

Altitudine vigneti: 200/250 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto
delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: vasche di acciaio

Colore: rosso rubino

Al naso: intensi sentori di ciliegia,
lampone e mora

In bocca: fresco ed equilibrato

Abbinamento: pane e salame, moscardini
in guazzetto, polpette di carne con piselli

Temperatura di servizio: 14/16° C.

Formati: 0,750 l.



Sempre Lui

Denominazione:
Vino Rosato

Vitigno:
Barbera

Esposizione: sud, sud-est, sud-ovest

Tipo di terreno: marna argilloso-calcareo
con prevalenza di limo

Altitudine vigneti: 200/250 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano

Vinificazione: breve macerazione a freddo
e pressatura soffice

Affinamento: vasche di acciaio

Colore: rosa cerasuolo

Al naso: nitidi profumi di frutta rossa,
ciliegia, fragola e violetta

In bocca: ingresso avvolgente e sostenuto
da una fresca nota acida

Abbinamento: pasta con i frutti di mare,
branzino in guazzetto di cozze e pomodorini

Temperatura di servizio: 8/10° C.

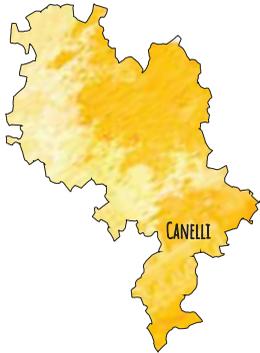
Formati: 0,750 l.





Chardonnay

La provincia di Asti, nata nel 1975, è stata delimitata geograficamente come a ricordare un grappolo d'uva. La coltivazione della vite non si limita alle varietà rosse più conosciute, ma trova nelle uve bianche una lunga, - e nobilissima - tradizione. Lo Chardonnay in particolare vanta una paternità diretta dalla Borgogna nel territorio astigiano da quasi due secoli.



Nel solco di questa eredità, da molti anni il sud dell'astigiano ha visto di fianco alla barbera sempre più appezzamenti di questo vitigno internazionale che si considera ormai al pari di un autoctono. La cantina Coppo produce Chardonnay con uve coltivate nel Monferrato fin dal 1984.

RdF

Denominazione:
Piemonte d.o.c.

Vitigno:
Chardonnay

Prima annata prodotta: 1998

Area di produzione: Castelnuovo Calcea

Esposizione: sud

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree con prevalenza di limo; lo scheletro del suolo rivela conglomerati ferrosi e una modesta quantità di carbonato di calcio

Altitudine vigneti: 200 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in barriques

Affinamento: 20 mesi in barriques sui lieviti con frequenti batonnages

Colore: giallo paglierino con riflessi oro

Al naso: note minerali, sentori di camomilla, cedro e frutta esotica

In bocca: sapido e di buona freschezza

Abbinamento: grigliate di pesce, tonno di coniglio, formaggi di capra

Temperatura di servizio: 14° C.

Formati: 0,750 l. - 1,5 l.





Monterioolo

Denominazione:
Piemonte d.o.c.

Vitigno:
Chardonnay

Prima annata prodotta: 1984

Esposizione: sud, sud-est, sud-ovest

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree
con prevalenza di limo

Altitudine vigneti: 200 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione: pressatura soffice e
fermentazione in barrique

Affinamento: 9 mesi in barriques sui lieviti
con frequenti batonnages

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Al naso: fiori di campo, mango,
agrumi, risacca marina

In bocca: sapido e di buona freschezza

Abbinamento: ostriche, faraona arrosto,
formaggi di capra

Temperatura di servizio: 14° C.

Formati: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l. - 3 l.



Costebianche

Denominazione:
Piemonte d.o.c.

Vitigno:
Chardonnay

Esposizione: sud, sud-est, sud-ovest

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree
con prevalenza di limo

Altitudine vigneti: 200 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve
più sane e mature raccolte a mano
in cassette da 20 Kg

Vinificazione ed affinamento:
dopo la pressatura soffice, 20% del mosto
effettua la fermentazione e l'affinamento
sui lieviti in barriques, 80% in vasche di
acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino con riflessi
verdognoli

Al naso: note floreali, di mela, pesca bianca
ed agrumi

In bocca: morbido e fresco, sapido

Abbinamento: aspic di verdura, gazpacho,
fiori di zuccina ripieni, sogliola alla mugnaia

Temperatura di servizio: 12° C.

Formati: 0,750 l.





Barolo

In una ristretta zona delle Langhe, composta da soli 11 comuni tutti intorno al villaggio di Barolo, è consentita la produzione di Barolo Docg ottenuto da uve nebbiolo in purezza.

Le operazioni di vinificazione e invecchiamento devono essere svolte all'interno della stessa zona, rigidamente delimitata fin dagli anni '60.



AREA DI PRODUZIONE BAROLO DOCG

La cantina Coppo, con una speciale deroga concessa in virtù della propria storicità nella produzione di Barolo di qualità, è una delle pochissime realtà che può vinificare ed affinare il Barolo al di fuori dagli 11 comuni.

Barolo

Denominazione:
Barolo d.o.c.g.

Vitigno:
Nebbiolo

Esposizione: sud, sud-ovest

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree con presenza di sabbia e limo

Altitudine vigneti: 200/250 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

Affinamento: 30 mesi in botti grandi di rovere francese seguiti da 12 mesi in bottiglia

Colore: granato carico

Al naso: profumi di violetta, ciliegia e liquirizia

In bocca: elegante ed equilibrato

Abbinamento: stinco di manzo al forno, sottopaletta di vitello brasata, agnello al forno con patate

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Formati: 0,750 l. - 5 l.



Gavi

Nell'estremo sud del Piemonte, al confine con la Liguria, in una zona storicamente delimitata e ristretta ad 11 piccoli paesi, si coltiva l'uva Cortese che qui si può rivendicare come Gavi docg



Uva a bacca bianca che deve il suo nome alla destinazione che ha avuto nel corso dei secoli – le tavole delle corti, dei nobili – è presente su tutto il territorio regionale ma soltanto in quest'area, grazie alla combinazione tra suolo e clima mitigato dai venti mediterranei, trova caratteristiche aromatiche e di freschissima acidità che rendono il Gavi un vino unico nel panorama vitivinicolo del Piemonte

La Rocca

Denominazione:
Gavi d.o.c.g.

Vitigno:
Cortese

Area di produzione:
Monterotondo di Gavi

Esposizione: sud, sud-est

Tipo di terreno: marna calcarea

Altitudine vigneti: 320 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione ed affinamento: pressatura soffice e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata

Colore: giallo paglierino scarico

Al naso: fresco e fruttato, con in evidenza le note minerali

In bocca: sapido e dalla giusta vena citrina

Abbinamento: ostriche, coniglio alla ligure, bagna cauda

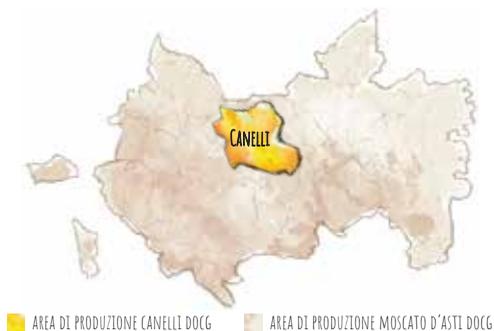
Temperatura di servizio: 12° C.

Formati: 0,750 l.



Canelli

Il "Canelli" nasce come sottozona all'interno della denominazione del Moscato d'Asti nel 2011. Solo una piccola parte dei 52 comuni in cui si può produrre Moscato d'Asti docg ha diritto a riportare in etichetta questa menzione.



Nell'arco dei secoli, la cittadina di Canelli e le zone limitrofe sono sempre state il centro di un moscato qualitativamente diverso e riconoscibile tra tutti gli altri.

Il Moscato Bianco - vitigno aromatico - coltivato su queste colline sul confine tra la provincia di Asti e quella di Cuneo ha alcune caratteristiche che lo rendono unico: la dolcezza che deriva solo dagli zuccheri naturali dell'uva è sorretta da una acidità spiccata che ne aumenta la longevità.

Moncalvina

Denominazione:
Moscato d'Asti d.o.c.g. Canelli

Vitigno:
Moscato bianco di Canelli

Esposizione: sud, sud-est

Tipo di terreno: marne calcaree con prevalenza di sabbia e limo

Altitudine vigneti: 200/280 m s.l.m.

Forma di allevamento: guyot

Vendemmia: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

Vinificazione ed affinamento: pressatura soffice seguita da una lenta fermentazione in autoclave a temperatura controllata. Naturalmente dolce senza zuccheri aggiunti

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Al naso: note floreali, sentori di pesca e pera

In bocca: fresco ed aromatico

Abbinamento: torte, biscotti secchi, dolci a base di frutta, Robiola di Roccaverano

Temperatura di servizio: 10° C.

Formati: 0,750 l.





Grappa di Moncalvina

Affinamento: 10/12 mesi in legni diversi
Capacità bottiglia: 70 cl.



Grappa di Camp du Rouss

Affinamento: 10/12 mesi in legni diversi
Capacità bottiglia: 70 cl.



Grappa di Pomorosso

Affinamento: 10/12 mesi in legni diversi
Capacità bottiglia: 70 cl.



Grappa Riserva della Famiglia

Cinque distinte distillazioni progettate da Gianfranco Berta e invecchiamenti separati in legni diversi e poi la cuvée per un nuovo invecchiamento insieme. Sottili differenze che si esaltano nell'unità di stile e di riconoscimento della terra, nella fusione del gusto di vitigni diversi
Capacità bottiglia: 70 cl.





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

Via Alba 68
14053 Canelli (At)
+39 0141 823146
info@coppo.it



coppo.it

Visite e degustazioni su appuntamento
tutto l'anno nelle cantine Patrimonio Unesco

visit@coppo.it

COPPO
— 1892 —