



# Coste Bianche

Piemonte DOC 2014

Coppo

Il Coste Bianche Piemonte Doc è il più giovane degli Chardonnay prodotti da Coppo. Il vino deve il suo nome alla natura bianca del suolo, marne argillose-calcaree, dove sono ubicate le vigne. Lo Chardonnay, in Piemonte, non è come molti credono un'introduzione moderna. La sua presenza è attestata a partire dalla prima metà dell'Ottocento grazie all'intraprendenza di Filippo Asinari, Conte di San Marzano e Costigliole ed importante figura politica-militare. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet per metterle a dimora a Costigliole. La loro presenza sul territorio ancora perdura perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale ne ha permesso il radicarsi.

## CARATTERISTICHE

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo              |
| <b>Sottotipo</b>             | Bianco             |
| <b>Disciplinare</b>          | Piemonte           |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                |
| <b>Annata</b>                | 2014               |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia             |
| <b>Regione di produzione</b> | Piemonte           |
| <b>Localizzazione</b>        | Canelli            |
| <b>Vitigno</b>               | Chardonnay 100%    |
| <b>Gradazione</b>            | 12.00 % vol.       |
| <b>Zuccheri</b>              | 5,88 g/l           |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Giallo paglierino con riflessi verdognoli                     |
| <b>Gusto</b>                   | Morbido e fresco, piacevolmente sapido                        |
| <b>Profumo</b>                 | Note floreali, di mela, pesca bianca e agrumi                 |
| <b>Abbinamenti</b>             | Antipasti di verdura, secondi piatti di sogliola alla mugnaia |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C   |

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>Altitudine</b>        | 200 m s.l.m. m                                 |
| <b>Tipologia terreno</b> | Marne argilloso - calcareo con prevalenza limo |
| <b>Allevamento</b>       | Guyot  |
| <b>Densità impianto</b>  | 4.000 piante per ettaro                        |
| <b>Epoca vendemmia</b>   | Settembre                                      |
| <b>Tipo raccolta</b>     | Manuale  |

**Vinificazione** Dopo la pressatura soffice, il 20% del mosto effettua la fermentazione sui lieviti in barrique di secondo e terzo passaggio. Fermentazione malolattica parzialmente svolta

**Affinamento** Sui lieviti in barriques