



# Monteriole

Piemonte DOC 2013

Coppo

---

Quando parliamo del Monteriole Piemonte Doc dell'azienda Coppo dobbiamo parlare dello Chardonnay in Piemonte. Questo vitigno non è come molti credono un'introduzione moderna in questa regione. 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 importato 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>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Canelli
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	5,80 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Sapido e di buona freschezza
<b>Profumo</b>	Fiori di campo, mango, agrumi, risacca marina
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di ostriche, secondi piatti di faraona arrosto, formaggi di capra, formaggi di capra
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Vitæ AIS 4 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	200 s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Marna argilloso - calcarea con prevalenza limo
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4.500 piante per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	Agosto
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale

**Vinificazione** Pressatura soffice e fermentazione in barrisques.  
Fermentazione malolattica parzialmente svolta  
**Affinamento** 9 mesi in barrisques sui lieviti con frequenti battonage