



## Moncalvina

COPPO, MOSCATO D'ASTI DOCG CANELLI  
ITALIEN

### Charakteristik

**Ich bin:** frisch und aromatisch

**Ich passe perfekt zu:** Parmesan zum Apéro oder Kuchen und Dessert

**Mein Geschmack erinnert an:** Pfirsich und Birne

### Terroir

**Herkunft:** Canelli

**Boden:** kalkhaltige Marlböden

### Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst, dann erfolgt eine langsame Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, bis der Alkoholgehalt 5% erreicht. Während dieses Prozesses wird ein Teil des bei der Fermentation entstehenden Kohlendioxids vom Wein aufgenommen, das ihm ein natürliches, leichtes Sprudeln verleiht.

### 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 paaren 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.

Von den 52 Gemeinden, die die Bezeichnung Moscato DOCG tragen, befinden sich nur 22 in der prestigeträchtigen Region "Canelli", in der Moscato seit dem 13. Jahrhundert kultiviert wird. Nur Trauben, die oberhalb der obligatorischen 165 Meter ü.d.M. wachsen, können zu Moscato d'Asti DOCG Canelli verarbeitet werden.

- **Rebfläche:** 52 ha
- **Jahresproduktion:** 200.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Barbera / Chardonnay / Moscato / Nebbiolo / Cortese / Freisa / Pinot Nero / Pinot Noir / Cabernet

#### GRUNDDATEN

<b>Rebsorte:</b>	Moscato
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Kurzbeschreibung:</b>	fruchtig, harmonisch
<b>Serviertemperatur:</b>	8-12 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75l
<b>Artikel-Nr.:</b>	10 16 53

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	5 vol. %
<b>Säure g/l:</b>	5.4 g/l
<b>Restsüße:</b>	123.6 g/l

