



## La Rocca

COPPO, GAVI DOCG CANELLI  
ITALIEN

### Charakteristik

**Ich bin:** frisch mit komplexen, mineralischen Noten

**Ich passe perfekt zu:** Fischgerichten, Antipasti oder als Aperitif

**Mein Geschmack erinnert an:** leichte angenehme Zitrusfrüchte

### Terroir

**Herkunft:** Moterotondo di Gavi

**Boden:** kalkhaltige Marlböden

### Ausbau

Nach der selektiven Handlese erfolgt eine schonende Pressung des Lesegutes und die anschließende Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur.

### 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 Coppo leitet seit Mitte der 1980er Jahre die Tenuta La Rocca in Monterotondo in der Stadt Gavi. Gavi, ein klassischer piemontesischer Weißwein, wird ausschließlich aus der Cortese-Traube hergestellt, einer der ältesten einheimischen Sorten der Region. Sein Name leitet sich vom ursprünglichen Verbraucher des Weins ab – den Adligen des Hofes oder "Corte".

- **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>	Cortese
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Kurzbeschreibung:</b>	frisch, lebendig, ausgewogen
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75l
<b>Artikel-Nr.:</b>	10 17 64

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	13,5 vol. %
<b>Säure g/l:</b>	5.5 g/l

