



## La Rocca

PIEMONTE DOC, CANELLI  
ITALIEN

### Charakteristik

**Ich bin:** frisch und angenehm weich

**Ich passe perfekt zu:** Fisch, leichten Gemüsegerichten oder Gazpacho

**Mein Geschmack erinnert an:** Apfel, weißem Pfirsich und Zitrusfrüchten

### Terroir

**Herkunft:** Piemont

**Boden:** natürlich weiße Böden aus kalkhaltigem Tonmergel

### Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst. Anschließend werden 20% des Mostes fermentiert und auf der Hefe in französischen Eichenfässern aus zweiter und dritter Belegung ausgebaut.

### 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.

Costebianche ist der jüngste von Coppo produzierte Chardonnay. Der Wein hat seinen Namen von dem Boden, auf dem die Reben gepflanzt sind - natürlich weiße Böden aus kalkhaltigem Tonmergel.

- **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>	Chardonnay
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Kurzbeschreibung:</b>	frisch und angenehm weich
<b>Serviertemperatur:</b>	12 °C
<b>Verfügbare Formate:</b>	0,75l
<b>Artikel-Nr.:</b>	10 18 73

#### ANALYSEDATEN

<b>Alkohol:</b>	12 vol. %
<b>Säure g/l:</b>	5.97 g/l
<b>Restsüße:</b>	0.5 g/l

