

Monteriole Chardonnay 2018

Produtor: Coppo

Região: Piemonte

País: Itália

Tipo: Branco

Safra: 2018

Teor Alcoólico: 13 Vol

Corpo: Médio

Uma referência absoluta para a casta Chardonnay na Itália, o grandioso Monteriole é um dos melhores brancos do país, lembrando os sofisticados vinhos da Côte de Beaune na Borgonha. Fresco e bastante complexo, com uma aristocrática textura sedosa no palato, é capaz de envelhecer por muitos anos. Elaborado desde 1984, é produzido com uvas plantadas em alta densidade em solo argilo-calcário. É maturado 9 meses em barricas de carvalho francês.

Coppo

UVAS:

Chardonnay (100%)

VINHEDOS:

Vinhedos próprios localizados no Piemonte, com rendimentos limitados e colheitas selecionadas e manuais.

VINIFICAÇÃO:

Fermentação em barris de carvalho.

MATURAÇÃO:

Envelhecimento de 9 meses em barricas de carvalho em contato com as borras com constante bâtonnage.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 11 a 13°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 92 PTS / 2018

Robert Parker 91 PTS / 2018

Antonio Galloni 89 PTS / 2018

