

Coppacchioli Tattini



Metodo Classico Millesimato Pinot Nero Rosè Dosaggio Zero

IGT MARCHE PINOT NERO
SPUMANTE DI QUALITÀ ROSATO



Premi

The WineHunter Award 2023

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2022 - Premiato nella sezione Eccellenze della

Regione

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2019 – Premiato nella sezione Eccellenze della Regione

Informazioni tecniche

I nostri spumanti metodo classico sono tutti prodotti millesimati e in purezza, vinificati a filiera chiusa e manuale in tutti i passaggi. Sboccature realizzate in piccoli lotti di 100 bottiglie, con etichettatura e numerazione manuale. Affinamento sui lieviti da un minimo di 28 a più di 60 mesi. Allevamento e vinificazione secondo le norme dell'agricoltura biologica.

ORIGINE Cupi di Visso (MC). Nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno presenta uno scheletro moderatamente alto dipendendo dalle zone, una tessitura di tipo argillo-limoso, con reazione mediamente alcalina (pH 8,1) e presenza leggera di calcare totale (9,9 %).

VITIGNI Pinot nero 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

ALTITUDINE 1000 mslm. Viticoltura eroica di montagna in quota.

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 HA

DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3500

PRODUZIONE DI UVA PER HA 4 t



ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA Dalla seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Tiraggio, operazioni di remuage e sboccatura, etichettatura e numerazione delle bottiglie interamente manuali.

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO In acciaio inox. Segue un affinamento sulle fecce per un minimo di 36 mesi.

Caratteristiche analitiche

ALCOOL SVOLTO 13 gradi

RESIDUO ZUCCHERINO Dosaggio zero

ACIDITÀ TOTALE 8 grammi/litro

MILLESIMO 2020

Esame organolettico

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire fresco, 8 gradi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Adatto a piatti di pesce come un tonno rosso alla griglia o al melograno. Roastbeef o faraona ripiena con mele o prugne.

Awards

The WineHunter Award 2023

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2022 – Awarded in the Region's Excellence section

AIS Marche Le Marche nel bicchiere 2019 – Awarded in the Region's Excellence section

Technical information

Our classic method sparkling wines are all vintage and pure, produced using a closed chain, with manual procedures at every step. Disgorging is done in small batches of 100 bottles at a time, with manual labeling and numbering. The aging on lees ranges from a minimum of 28 months to over 60 months. Organic product.

ORIGIN Cupi di Visso (MC). In the heart of the Sibillini Mountains National Park.

SOIL TYPE The soil has a moderate skeleton, clay-loamy texture, with a moderately alkaline reaction (pH 8.1) and a light presence of total limestone (9.9%).

GRAPE VARIETIES 100% Pinot Noir



TRAINING SYSTEM Guyot. Conservational organic farming.

ALTITUDE **1000 meters above sea level.** Heroic mountain viticulture at high altitude.

EXPOSURE Southeast

VINEYARD AREA 2 HA

VINE DENSITY PER HA 3500

GRAPE YIELD PER HA 4 tons

AVERAGE VINE AGE 10 years

HARVEST TIME From the second decade of September

WINEMAKING Soft pressing and fermentation at controlled temperatures. Tirage, remuage, disgorging, labeling, and numbering of the bottles are all done manually.

EVOLUTION AND AGING In stainless steel. The wine undergoes aging on lees for a minimum of 36 months.

Analytical characteristics

ALCOHOL 13.5%

RESIDUAL SUGAR Zero dosage

TOTAL ACIDITY 8 grams/liter

VINTAGE 2020

Organoleptic analysis

SERVING TEMPERATURE Serve chilled, 8°C

FOOD PAIRINGS Ideal with fish dishes such as grilled red tuna or tuna with pomegranate. Roast beef or stuffed pheasant with apples or plums.