



CANTINA
COPPOLA
— 1489 —

COPPOLA

DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO

millesimato 2015



tipologia
Vino Spumante
Metodo Classico
DOSAGGIO ZERO

millesimato 2015

uve
Negroamaro 100%

sistema di allevamento
spalliera a cordone speronato

epoca di vendemmia
fine agosto

vinificazione
lavorazione in bianco
del Negroamaro
a temperatura controllata
a 14-15 °C in acciaio inox

primo affinamento
5 mesi

tiraggio
nel mese di febbraio
successivo
alla vendemmia

affinamento
in bottiglia,
sulle fecce per 26 mesi

sboccatura
aprile 2018

temperatura di servizio
6/8°

grado alcolico
12% vol

zona di produzione
Tenuta "Santo Stefano"
agro di Alezio

typology
Vino Spumante
Metodo Classico
DOSAGGIO ZERO

millesimato 2015

grapes
Negroamaro 100%

training system
spurred cordon

harvest period
end of august

vinification
white processing
of Negroamaro
at a temperature
of 14-15 °C in stainless steel

first aging
5 months

bottling and "tirage"
in the following
February
to the harvest

aging
in bottles,
on lees for 26 months

degorgement
april 2018

tserving temperature
6/8°

alcohol content
12% vol

production area
Tenuta "Santo Stefano"
agro di Alezio