



CANTINA
COPPOLA
 1489

COPPOLA

BRUT
 METODO CLASSICO

millesimato



tipologia
 Vino Spumante
 Metodo Classico
 BRUT

millesimato

uve
 Negroamaro 100%

caratteristiche del territorio
 argilloso sul mare

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

sboccatura
 36 mesi con aggiunta di dosaggio

temperatura di servizio
 6/8°

grado alcolico
 12% vol

zona di produzione
 Tenuta PATITARI
 agro di Gallipoli
 sul mare

typology
 Sparkling Wine
 Classic Method
 BRUT

millesime

grapes
 Negroamaro 100%

soil
 clayey near the sea

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

degorgement
 36 months with addition of dosage

serving temperature
 6/8°

alcohol content
 12% vol

production area
 PATITARI Estate
 Gallipoli countryside
 near the sea

Sorte
 Sekt Wein
 Klassische Methode
 BRUT

Jahrgang

Weintraube
 Negroamaro 100%

Bodenbeschaffenheit
 lehmiger in Meeresnähe

Erziehungssystem
 Spalier mit Kordon

Erntezeit
 Ende August

Weinherstellung
 Bearbeitung von weissen
 Negroamaro Weintraube
 bei einer Temperatur von 14-15 °C
 im rostfreiem Stahl

erster Ausbau
 5 Monate

Abzug und Abfüllung
 Im folgenden Februar
 nach der Erntezeit

Ausbau
 in Flaschen, auf Weintrub

Degorgieren
 36 Monate mit Zusatz von Dosierung

Serviertemperatur
 6/8°

Alkoholgehalt
 12% vol

Anbaugebiet
 Landgut PATITARI
 Landschaft Gallipoli
 in Meeresnähe