

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Le classique de Coppo

Beschreibung:

Le domaine familial est dirigé par les quatre frères Piero, Gianni, Paolo et Roberto Coppo. Ils sont considérés comme de véritables pionniers du Barbera d'Asti élevé en barriques. Le consultant du domaine n'est autre que le génie du vin Riccardo Cotarella. A noter que la région et le vignoble sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2014, y compris les caves voûtées historiques de la famille Coppo, dans lesquelles est élevé pour vous le Barbera d'Asti, toujours très bien noté.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis moyen, accents grenat. Opulence de fruits rouges dans le nez d'une merveilleuse complexité, rappelant les groseilles rouges et les cerises, sur une pointe de nougat, une légère note épicée et un peu de sous-bois. En bouche, arômes fruités très équilibrés, dominés par les baies rouges, sur un souffle d'épices et une jolie fraîcheur en soutien; ciselé et d'une belle jutosité, les nuances torréfiées de noisettes et de moka renforcent magnifiquement les arômes; finale persistante. Une valeur sûre année après année.

Accompagne idéalement:

Recommandé pour les taglerini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie
Sous-région: Asti
Produzent: Coppo
Vol. alcool: 15.0%
Artikelnummer: 0200623

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG Coppo

Herkunft: Italie
Notation: Score 18/20
Vol. alcool: 15.0%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.