



2013 Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Un Barbera exceptionnel de Coppo

Description:

Préserver la tradition tout en suivant l'air du temps. C'est ce qu'ont admirablement bien réussi les quatre frères Piero, Gianni, Paolo et Roberto Coppo. Grâce à eux, le domaine familial fondé en 1892 est désormais connu bien au-delà des frontières du Piémont, et leur Barbera Pomorosso est le résultat louable d'un travail de pionniers. Ils bénéficient des conseils de l'oenologue star Riccardo Cotarella. À 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.

Note de dégustation:

Rubis dense aux accents violets. Nez magnifique typique du Piémont rappelant les pruneaux secs, les cerises et de belles notes balsamiques, également une touche de daim et de truffe au chocolat. Structure dense en bouche révélant une énorme explosion de fruits aux saveurs de framboises et d'airelles; Les tanins sont bien mûrs et parfaitement fondus avec le fruit et les notes toastées (cacao et chocolat au lait); Les arômes persistent dans la finale fraîche et pleine de potentiel.

Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Asti
Producteur:	Coppo
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Barbera
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0212013075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine: Italie
Notation(s): Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100,
Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Traubensorte(en): 100% Barbera
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.