



2015 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

L'alliance de deux grands cépages signée Coppo

Description:

L'Alterego est un assemblage à base de Cabernet Sauvignon, moderne et d'une puissance irrésistible!

Note de dégustation:

Robe rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Beaucoup d'épices dans le nez dominé par les fruits rouges, prunes, canneberges avec un soupçon de livèche, ainsi que du chocolat au lait. En bouche, c'est une combinaison harmonieuse de fruits frais et d'arômes subtils de torréfaction, agréablement accordés les uns aux autres, juteux et équilibré ; des notes flatteuses de caramel et une pointe de poivre sont perceptibles dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Monferrato
Producteur:	Coppo
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Référence:	0179015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.