



## 2015 Riserva della Famiglia

Nizza DOCG Riserva, Coppo

### Note de dégustation:

Rouge rubis puissant jusque sur le disque. Bouquet très généreux aux élégantes notes de baies rouges et noires: cerises et myrtilles, sur des nuances de moka et de vanille. En bouche, ce Barbera plaît par sa magnifique présence, portée par des arômes de mûres, de quetsches et de prunes, une subtile fraîcheur et une grande précision, ses tanins sont doux et veloutés; puissance et amplitude en finale.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Asti
<b>Producteur:</b>	Coppo
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Parker 93/100
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Référence:</b>	0294715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Riserva della Famiglia**

Nizza DOCG Riserva  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Parker 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	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.