



2017 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Un Barbera culte de Coppo

Description:

Préserver la tradition tout en suivant l'air du temps. C'est ce qu'ont admirablement bien réussi les quatre frères 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.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond aux nuances grenat. Le bouquet agréablement capiteux dégage des nuances de prunes et de framboises, mais aussi de nougat, de vanille et de noix. Le nez se confirme dans la bouche fondante avec une merveilleuse concentration de fruit, ainsi que de la confiture de fraise et un peu de cacao, grande puissance et subtile acidité ; très longue finale, qui envahit merveilleusement le palais.

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, Score 18.5/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0212017

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine: Italie
Notation(s): Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Barbera
Apogée: jusqu'en 2031
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.0 %
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
déguster.