



## 2016 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Un assemblage spécial originaire du Piémont

**Description:**

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

**Note de dégustation:**

Rubis aux reflets grenat. Au nez, les cerises juteuses et les prunes mûres se marient joliment avec les délicates notes de violette et une touche de caramel. Les fruits rouges marquent la bouche pleine de finesse; c'est un vin très franc et élégant, d'une agréable fraîcheur, avec des tannins mûrs et bien intégrés; de délicates notes de pain bis et de noisettes grillées mènent à une finale de longueur moyenne.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Monferrato
<b>Producteur:</b>	Coppo
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
<b>Référence:</b>	0179016

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

Taille: A7 74x105

### **Alterego**

Monferrato DOC  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.