



2019 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera au fort potentiel signé Coppo

Description:

Avec le Barbera d'Asti élevé en barriques, la famille Coppo a fait un véritable travail de pionniers. Il faut dire que le consultant du domaine n'est autre que le génie du vin Riccardo Cotarella, et que les caves voûtées historiques dans lesquelles le Barbera d'Asti, toujours très bien noté, est élevé 12 mois en fûts de chêne français font partie du patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce vin accompagne à merveille les pâtes et le risotto.

Note de dégustation:

Rouge rubis aux reflets grenat. Nez dominé par les fruits rouges, canneberges et cerises, sur de discrètes nuances toastées, un soupçon de cannelle, puis enfin des touches de zestes d'orange. La bouche est fruitée, avec maintenant des arômes de prunes et des framboises sauvages, des touches épicées et des tannins extrêmement fins, accompagnés d'une belle fraîcheur; l'ensemble est rond et très harmonieux, avec des notes de caramel et de pain grillé 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:	Asti
Producteur:	Coppo
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0200619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Cépage(s):	100% 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.