2018 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 Piero, Gianni, Paolo et Roberto Coppo. Grâce à eux, le domaine familial fondé en1892 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. À noter que la région et le vignoble sont classés au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis2014, y compris les caves voûtées historiques de la famille Coppo, dans lesquelles est élevé pour vous le Barbera d'Asti, toujours très bien noté.

Note de dégustation:
Rouge rubis dense, disque légèrement plus clair. Le fruit marque le nez très concentré de framboises et de cerises, avec également du chocolat au lait et un peu de moka, puis enfin une pointe de caramel. Une splendide concentration et beaucoup de fondant dans la bouche marquée une fois encore par les fruits rouges, avec un souffle de malt; les arômes toastés ne s'imposent pas de trop, tannins doux et veloutés; texture très fine et dense à partir du milieu de bouche; finale fraîche et persistante.

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):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0212018

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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 décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch