



## 2013 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!

**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 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0179013

## 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 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.