



2020 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Un Barbera du Piémont très bien noté

Description:

Avec le concours de l'oenologue star Riccardo Cotarella, Coppo a révolutionné le Piémont et contribué à la renommée mondiale du Barbera. Le Pomorosso est même le premier Barbera d'Asti à avoir remporté les 3 bicchieri tant convoités au Gambero Rosso. Il est élevé 14 mois dans les caves historiques de la famille, un immense système de galeries, tunnels, couloirs et salles voûtées à 40 mètres sous terre.

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, reflets grenat. Nez complexe rappelant les framboises, les prunes, les griottes et le miel de fleurs, sur des notes de caramel et de chocolat au lait. En bouche, l'impressionnante intensité de fruit se marie aux séduisants arômes de torréfaction, à la fois doux et d'une grande finesse; intense et persistant dans la finale légèrement balsamique, accompagnée de quelques touches de terre.

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):	Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0212020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine: Italie
Notation(s): Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Cépage(s): 100% Barbera
Apogée: jusqu'en 2034
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.