



2021 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 en 1892 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 depuis 2014, 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, 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):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0212021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.5 %
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 déguster.