



2015 Pomorosso

Barbera d'Asti 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:

Rubis profond aux reflets grenat. Des touches de caramel et de chocolat au lait agrémentent le nez complexe rappelant les framboises, les prunes, les griottes et le miel de fleurs. Son intensité de fruit est impressionnante et se conjugue parfaitement avec les arômes toastés délicats, dans la bouche à la fois tendre et fondante ; intense et persistant en finale. Le millésime de rêve 2015 du Barbera d'Asti montre toute sa classe.

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):	Score 19/20
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0212015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine: Italie
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Barbera
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.