



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Un'annata fantastica con un grande potenziale

Descrizione:

L'azienda di famiglia è gestita dai quattro fratelli Piero, Gianni, Paolo e Roberto Coppo. Sono considerati dei veri e propri pionieri della Barbera d'Asti affinata in botte. Il consulente dell'azienda è nientemeno che il genio del vino Riccardo Cotarella. La regione e i vigneti sono Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO dal 2014, comprese le storiche cantine a volta della famiglia Coppo, dove la Barbera d'Asti viene affinata per voi, e sempre con un'ottima valutazione.

Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso fino al disco. Un'esplosione di frutti rossi come ciliegie e lamponi, completati da una delicata nota di cannella e un accenno di curry, per finire con il cioccolato al latte. Al palato, il forte aroma dell'uva Barbera è completato da un po' di torrone e caramello; tannini molto fini e fantastica morbidezza nel finale persistente.

Ideale con:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Appellation: Asti

Produttore: Coppo

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero articolo: 0200617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.