



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Una Barbera dal grande potenziale da Coppo

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino medio con accenti granati. Tocchi di sottobosco e un accenno di spezie arricchiscono il bouquet meravigliosamente complesso di ribes rosso, ciliegie e torrone. Una bella freschezza e un accenno di spezie sostengono un palato fruttato ed equilibrato di bacche rosse; si tratta di un vino molto fluido e leggero, con belle note tostate di nocciola e moka alla base; finale persistente.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

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 2027

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0200618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.