



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera con grande potenziale da Coppo

Beschreibung:

Con la Barbera d'Asti affinata in barrique, la famiglia Coppo ha fatto un lavoro davvero pionieristico. Il consulente dell'azienda è nientemeno che il genio del vino Riccardo Cotarella e le storiche cantine a volta in cui la Barbera d'Asti, sempre molto apprezzata, viene affinata per 12 mesi in botti di rovere francese, fanno parte del patrimonio mondiale dell'UNESCO. Questo vino è perfetto per accompagnare pasta e risotti.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso dominano i frutti rossi, mirtilli e ciliegie, con discrete note di tostatura, un tocco di cannella e infine tocchi di scorza d'arancia. Al palato è fruttato, ora con aromi di prugne e lamponi selvatici, tocchi speziati e tannini finissimi, accompagnati da una bella freschezza; l'insieme è rotondo e molto armonico, con note di caramello e tostatura nel 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

Produzent: Coppo

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0200619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.