



## Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti di una grande casa

### **Beschreibung:**

Con la Barbera d'Asti invecchiata in barrique, la famiglia Coppo ha svolto un lavoro pionieristico. Il Camp du Rouss è una delle Barbera più apprezzate della nostra gamma. Le storiche cantine a volta in cui la Barbera d'Asti viene affinata in botti di rovere francese sono patrimonio dell'umanità dell'UNESCO. Questo vino si accompagna perfettamente a pasta e risotti.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino con riflessi granati cangianti. Ciliegie mature, prugne e un tocco di legno di cedro nel naso equilibrato e denso. Palato molto barbera, caratterizzato da succosi aromi di frutta rossa, ora anche lampone e marmellata di mirtilli rossi, su tannini maturi e una nota di ginepro; finale pieno di carattere.

### **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:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 100% Barbera

**Artikelnummer:** 0200620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG  
Coppo

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Falstaff 89/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Barbera
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.