



Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Uno dei barbera più apprezzati del Piemonte

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. Frutta rossa opulenta al naso, meravigliosamente complessa, che ricorda il ribes rosso e la ciliegia, con una nota di torrone, una leggera nota speziata e un accenno di sottobosco. Al palato, aromi fruttati molto equilibrati, dominati da bacche rosse, con una nota di spezie e una bella freschezza; cesellato e splendidamente succoso, i sentori tostati di nocciola e moka esaltano magnificamente gli aromi; finale persistente. Un valore sicuro anno dopo anno.

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: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 100% Barbera

Artikelnummer: 0200622

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 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.