



Barolo DOCG

Coppo

Un'edizione limitata del Barolo classico di Coppo

Descrizione:

Un Barolo svizzero? Guardate bene: lo stemma piemontese assomiglia in modo impressionante alla croce svizzera e simboleggia l'orgogliosa patria di questo Barolo unico della casa Coppo. Invecchiato in stile tradizionale per 36 mesi in grandi botti di legno, questo Barolo seduce con i suoi accenti balsamici e le sue note di frutta matura.

Profilo aromatico:

Rosso granato con accenti rubino. Al naso emergono molti frutti rossi, che ricordano fragole e lamponi, ma anche petali di rosa e qualche stella di cannella, oltre a caramello dolce. Al palato si sviluppa gradualmente un delizioso aroma di Barolo, oltre ai sapori fruttati, un tocco di eucalipto e menta, con tannini ancora persistenti; la potenza dell'annata non passa inosservata, finale pieno di carattere.

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Denominazione: Barolo

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 0403818

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Paese di origine: Italia

Valutazioni: Score 19/20

Uva: 100% Nebbiolo

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.