



2017 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Un'annata fantastica con un grande potenziale

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso fino al disco. Un'esplosione di frutti rossi come ciliegie e lamponi, completati da una delicata nota di cannella e un accenno di curry, per finire con il cioccolato al latte. Al palato, il forte aroma dell'uva Barbera è completato da un po' di torrone e caramello; tannini molto fini e fantastica morbidezza nel finale persistente.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0200617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.