2017 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Un Barbera culte de Coppo

Descrizione del vino:
Preservare la tradizione stando al passo con i tempi. I quattro fratelli Coppo sono riusciti mirabilmente a farlo. Grazie a loro, l'azienda di famiglia fondata nel 1892 è oggi conosciuta ben oltre i confini del Piemonte e la loro Barbera Pomorosso è il lodevole risultato di un lavoro pionieristico. Si avvalgono della consulenza dell'enologo Riccardo Cotarella.
Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso con riflessi granati. Il bouquet piacevolmente inebriante rivela note di prugne e lamponi, oltre a torrone, vaniglia e noci. Il naso si conferma nel palato fondente con una meravigliosa concentrazione di frutta, oltre a confettura di fragole e un po' di cacao, grande potenza e sottile acidità; finale lunghissimo, che invade meravigliosamente il palato.
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.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Parker 93/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0212017

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 93/100, Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	16.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch