



2016 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

L'interpretazione moderna del Piemonte di Coppo

Descrizione del vino:

Alterego è un blend a base di Cabernet Sauvignon, moderno e irresistibilmente potente!

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso, ciliegie succose e prugne mature si fondono magnificamente con delicate note di viola e un accenno di caramello. I frutti rossi segnano il palato pieno di finezza; si tratta di un vino molto schietto ed elegante, con una piacevole freschezza e tannini maturi e ben integrati; delicate note di pane integrale e nocchie tostate conducono a un finale di media lunghezza.

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:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Numero di articolo:	0179016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Barbera
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.