



2019 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera con grande potenziale da Coppo

Descrizione del vino:

Con la Barbera d'Asti affinata in barrique, la famiglia Coppo ha fatto un lavoro davvero pionieristico. Il consulente dell'azienda è nientemeno che il genio del vino Riccardo Cotarella e le storiche cantine a volta in cui la Barbera d'Asti, sempre molto apprezzata, viene affinata per 12 mesi in botti di rovere francese, fanno parte del patrimonio mondiale dell'UNESCO. Questo vino è perfetto per accompagnare pasta e risotti.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso dominano i frutti rossi, mirtilli e ciliegie, con discrete note di tostatura, un tocco di cannella e infine tocchi di scorza d'arancia. Il palato è fruttato, ora con aromi di prugne e lamponi selvatici, tocchi speziati e tannini finissimi, accompagnati da una bella freschezza; l'insieme è rotondo e molto armonico, con note di caramello e tostatura 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:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0200619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	IT
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.