



2018 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Un Barbera culte de Coppo

Descrizione del vino:

Preservare la tradizione stando al passo con i tempi. I quattro fratelli Piero, Gianni, Paolo e Roberto 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 risultato encomiabile di un lavoro pionieristico. Si avvalgono della consulenza dell'enologo stellato Riccardo Cotarella. Da notare che la regione e i vigneti sono stati dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO2014, comprese le storiche cantine a volta della famiglia Coppo, in cui viene invecchiata la Barbera d'Asti, che è sempre la più apprezzata.

Nota di degustazione:

Rosso rubino denso con disco leggermente più chiaro. Il naso molto concentrato di lamponi e ciliegie è segnato dalla frutta, con cioccolato al latte e un accenno di moka, seguito da una nota di caramello. Splendida concentrazione e molta sostanza al palato, ancora una volta segnata dalla frutta rossa, con un soffio di malto; gli aromi tostati non si intromettono troppo, tannini morbidi e vellutati; trama molto fine e densa da metà palato; finale fresco e persistente.

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:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0212018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	IT
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2032
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.