



2018 Bric del Marchese

Nizza D.O.C.G., Coppo

Piccola produzione di sole 3000 bottiglie, un singolo vigneto

Descrizione del vino:

Le uve del Bric del Marchese provengono dal sud dell'Astigiano e appartengono all'ancora giovane D.O.C.G. Nizza. Il 2017 è stata la prima annata di questo vino da vigna singola, che ha beneficiato di un'eccezionale esposizione a sud e di terreni ricchi di terriccio e argilla. Fin dall'inizio, l'obiettivo di questo vino è stato quello di dimostrare la complessità e la longevità che una Barbera da vigneto singolo può mostrare.

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente con accenti luminosi, che si schiariscono leggermente al disco. Naso molto barocco con frutti rossi e neri, mirtilli, prugne, ma anche mirtilli, seguiti da deliziosi aromi tostati complementari. Al palato è molto vario e intenso, con aromi di bacche scure, ma anche note di moka e spezie. Ottima struttura e corpo muscoloso, con accenti minerali, molto concentrato; finale lungo e aromatico.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Score 19/20, Decanter 92/100
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	1161418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Decanter 92/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2032
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.