



2019 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Una Barbera di culto di Coppo affinata in barrique

Descrizione del vino:

Con l'aiuto dell'enologo Riccardo Cotarella, i quattro fratelli Coppo hanno rivoluzionato il Piemonte e lanciato l'ascesa della Barbera. Grazie a una rigorosa selezione manuale, all'invecchiamento in botte e alle basse rese, hanno creato una vera e propria icona. Il nome Pomorosso è un omaggio al melo a frutto rosso che cresceva originariamente nel vigneto di famiglia.

Nota di degustazione:

Colore rubino con una frangia più chiara. Al naso è complesso, con note fruttate di prugna, ciliegia e pan di zenzero su uno sfondo di caramello, crosta di pane e nocciola tostata. Al palato è espressivo e vellutato e sprigiona sapori di lampone e chiodi di garofano. Un vino potente con la tipica freschezza del Piemonte. Finale raffinato e di grande lunghezza, con note di moka e cioccolato crémant.

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:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0212019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.