



2018 Barolo DOCG

Coppo

Un'edizione limitata del Barolo classico di Coppo

Descrizione del vino:

Un Barolo svizzero? Guardate bene: lo stemma piemontese assomiglia in modo impressionante alla croce svizzera, a simboleggiare l'orgogliosa patria di questo Barolo unico della casa Coppo. Invecchiato in stile tradizionale per 36 mesi in grandi botti di legno, questo Barolo seduce con i suoi accenti balsamici e le sue note di frutta matura.

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:	Barolo
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0403818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Origine:	IT
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.