



2013 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Piemont einmal anders

Descrizione del vino:

Hinter dem anderen Ich, wie der Wein entsprechend seiner Etikette heisst, verbergen sich die charismatischen Gebrüder Coppo. Riccardo Cotarella berät das Quartett und kombiniert geschickt Tradition und Moderne. Der Wein ist eine Cuvée aus 60% Barbera d'Asti und 40% Cabernet Sauvignon, der ganze 12 Monate im Barrique ausgebaut wird.

Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglierini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0179013

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.