



2020 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'UNESCO 2014, 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:

Dichtes Rubinrot, granatfarbene Einschlüße. Eine facettenreiche Nase, die an Himbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Blütenhonig erinnert, ergänzt durch Karamell und Milkschokolade. Am Gaumen beeindruckt die Intensität der Frucht, die sich mit den bezaubernden Röstaromen vermählt, gleichzeitig weich und von feinem Schmelz; intensiv und anhaltend im leicht balsamischen Abgang, der von einigen Erdtönen begleitet wird.

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:	Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0212020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomorosso

Nizza DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 95/100, Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Veronelli 94/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2034
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.