



2008 Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Geniessen Sie diesen mit «3 bicchieri» ausgezeichneten Lagen-Barbera

Descrizione del vino:

Die Tradition wahren und dabei mit der Zeit gehen, das ist den vier Brüdern Piero, Gianni, Paolo und Roberto Coppo bewundernswert gelungen. Sie haben das 1892 gegründete Familiengut weit über das Piemont hinaus bekannt gemacht und mit dem Pomorosso lobenswerte Barbera-Pionierarbeit geleistet. Beraten werden sie vom Star-Önologen Riccardo Cotarella. Übrigens sind Region und Rebberge seit 2014 als UNESCO-Weltkulturerbe geschützt. Dazu zählen auch die historischen Gewölbekeller der Familie Coppo, in denen der stets hoch bewertete Barbera d'Asti für Sie reift.

Nota di degustazione:

Rubinfarben, granatrote Nuancen. Reife Himbeeren, Preiselbeeren, ergänzt durch köstliche Caramel-Noten, Schokoladentruffes und blumige Nuancen, sehr komplex. Viel Ausdruckskraft und Intensität sind im Gaumen auszumachen: rote Beeren und Pflaumenkompott, etwas pfeffrige Noten und eine Spur Lakritze; grossartig die Struktur und die samtweichen Tannine; aromatisch nicht nachlassend bis ins enorm lange Finale.

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Italia

Regione: Piemonte

Sottoregione: Asti

Produttore: Coppo

Valutazioni: Gambero Rosso 3/3, Parker 92/100, Score 19/20, Veronelli 91/100, Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100, Duemilavini 4/5

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2023

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero di articolo: 0212008

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomorosso

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Gambero Rosso 3/3, Parker 92/100, Score 19/20, Veronelli 91/100, Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100, Duemilavini 4/5
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.