



2022 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Il classico di Coppo

Descrizione del vino:

L'azienda di famiglia è gestita dai quattro fratelli Piero, Gianni, Paolo e Roberto Coppo. Sono considerati dei veri e propri pionieri della Barbera d'Asti affinata in botte. Il consulente dell'azienda è nientemeno che il genio del vino Riccardo Cotarella. La regione e i vigneti sono Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO dal 2014, comprese le storiche cantine a volta della famiglia Coppo, dove la Barbera d'Asti viene affinata per voi, e sempre con un'ottima valutazione.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino medio, con accenti granati. Tanta frutta rossa, che ricorda il ribes e la ciliegia, ma anche torrone e una leggera speziatura nel naso meravigliosamente sfaccettato, infine un po' di sottobosco. Al palato i sapori di frutta sono molto equilibrati, con predominanza di frutti rossi, sostenuti da un'adeguata freschezza e da alcune spezie; nel complesso molto succoso e finemente strutturato, gli aromi tostati di nocciole e moka sostengono splendidamente i sapori; finale persistente. Un valore sicuro anno dopo anno.

Abbinamenti:

Consigliato per taglierini alla bolognese, carne cruda, paupiettes, coniglio, stinco di vitello e formaggi a pasta dura.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0200622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Barbera
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.