



2020 Bric del Marchese

Nizza DOCG, Coppo

Produzione molto ridotta di sole 3.000 bottiglie, un unico vigneto

Descrizione del vino:

Le uve del Bric del Marchese provengono dal sud dell'Astigiano e sono classificate nella nascente DOCG Nizza. La 2017 è stata la prima annata di questo vino da vigneto unico, che ha beneficiato di un'ottima esposizione a sud e di un terreno ricco di limo e argilla. L'obiettivo di questo vino era dimostrare fin dall'inizio la complessità e la longevità che una Barbera da vigneto unico può offrire.

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente con accenti luminosi, che si schiariscono leggermente al disco. Naso molto barocco con frutti rossi e neri, mirtilli, prugne, ma anche mirtilli, seguiti da deliziosi aromi tostati complementari. Al palato è molto vario e intenso, con aromi di bacche scure, ma anche note di moka e spezie. Ottima struttura e corpo muscoloso, con accenti minerali, molto concentrato; finale lungo e aromatico.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Asti
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	1161420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bric del Marchese

Nizza DOCG
Coppo

Origine: Italia
Valutazioni:
Varietà d'uva: 100% Barbera
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 16.0 %
Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.