



## 2019 Pomorosso

Nizza DOCG, Coppo

Un Barbera culte de Coppo élevé en barrique

### Description:

Avec le concours de l'oenologue star Riccardo Cotarella, les quatre frères Coppo ont révolutionné le Piémont et engagé l'essor du Barbera. Grâce à une sélection manuelle rigoureuse, un élevage en barriques et de petits rendements, ils ont créé une véritable icône. Le nom Pomorosso rend hommage à un pommier aux fruits rouges, qui poussait initialement dans le vignoble de la famille.

### Note de dégustation:

Robe rubis avec frange plus claire. Le nez est complexe, avec des notes fruitées de prune, de cerise et de pain d'épices sur fond de caramel, de croûte de pain et de noisette grillée. Expressif et velouté en bouche, il libère des saveurs de framboise et de clou de girofle. Un vin puissant à la fraîcheur typique du Piémont. Finale raffinée d'une très belle longueur, aux notes de moka et de chocolat crémant.

### Accompagne idéale:

Servez ce vin avec de l'agneau, du bœuf braisé, de la joue de bœuf, et du filet aux truffes. Il conviendra aussi très bien aux plats de champignons ou potées de lentilles.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Asti
<b>Producteur:</b>	Coppo
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Référence:</b>	0212019

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pomorosso**

Nizza DOCG  
Coppo

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Barbera
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.