



2020 Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Barbera d'Asti di una grande casa

Descrizione del vino:

Con la Barbera d'Asti invecchiata in barrique, la famiglia Coppo ha svolto un lavoro pionieristico. Il Camp du Rouss è una delle Barbera più apprezzate della nostra gamma. Le storiche cantine a volta in cui la Barbera d'Asti viene affinata in botti di rovere francese sono patrimonio dell'umanità dell'UNESCO. Questo vino si accompagna perfettamente a pasta e risotti.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati cangianti. Ciliegie mature, prugne e un tocco di legno di cedro nel naso equilibrato e denso. Palato molto barbera, caratterizzato da succosi aromi di frutta rossa, ora anche lampone e marmellata di mirtilli rossi, su tannini maturi e una nota di ginepro; finale pieno di carattere.

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:	Score 18/20, Falstaff 89/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Barbera
Numero di articolo:	0200620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 89/100
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.