



2019 Barolo DOCG

Coppo

Descrizione del vino:

Un Barolo svizzero? Guardate bene: lo stemma piemontese ha un'impressionante somiglianza con la croce svizzera, che simboleggia l'orgogliosa patria di questo Barolo unico di Coppo. Il Barolo seduce con i suoi accenti balsamici e le sue note di frutta matura.

Nota di degustazione:

Rosso granato con accenti rubino. Al naso emergono molti frutti rossi, che ricordano fragole e lamponi, ma anche petali di rosa e qualche stella di cannella, oltre a caramello dolce. Al palato, si sviluppa gradualmente un delizioso aroma di Barolo, oltre agli aromi fruttati, un tocco di eucalipto e menta, con tannini ancora persistenti; la potenza dell'annata non passa inosservata, finale pieno di carattere.

Abbinamenti:

Servite questo vino con agnello, brasato, guancia di manzo e filetto al tartufo. Si abbina molto bene anche a piatti a base di funghi o a potée di lenticchie.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Barolo
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	
Vinificazione:	36 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Numero di articolo:	0403819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG

Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.