



2010 Alterego

Monferrato DOC, Coppo

Coppo-Cuvée zum Bestpreis

Descrizione del vino:

Die modern vinifizierte Cuvée Alterego basiert auf der Cabernet-Sauvignon-Traube. Unwiderstehlich kraftvoll!

Nota di degustazione:

Intensiv rubinrote Farbe, granatfarbene Nuancen. Eine ausdrucksstarke, barock anmutende Nase nach Brombeergelee und schwarzem Holunder, Baumnussnoten, Kakao und abgerundet durch einige Wildledernoten. Am Gaumen von herrlicher Intensität, die piemontesische Herkunft ist unverkennbar; viel Schmelz und Konzentration zeigend, mit reifen Tanninen ausgestattet; aromatisch sehr fest bleibend bis ins anhaltende, von einer passenden Frischenote begleitete Finale. Ein Essensbegleiter par excellence.

Abbinamenti:

Besonders empfehlenswert zu Taglerini mit Ragout, Carne cruda, Involtini, Coniglio sowie Kalbshaxe und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Monferrato
Produttore:	Coppo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0179010

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alterego

Monferrato DOC
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.