

Pomorosso

Coppo, Nizza DOCG



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	gut strukturiert und ausbalanciert
Alkohol:	16 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu Wildterrinen, Schmorgerichten und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 16 81

Charakteristik

Kräftiges Purpurrot; Duftnoten von Tabak und Gewürzen, Veilchen, Brombeeren und Kirschen; gut strukturiert und ausbalanciert.

Klima/Terroir

Im Süden der Region Asti wachsen die Reben auf Böden aus kalkhaltigen Tonmergel. Das Bodenskelett weist Vorkommen von Gips, Eisenkonglomeraten und einer geringen Menge Calciumcarbonat auf.

Ausbau

Selektive Handlese. Mazeration mit Kontakt der Schalen mit kurzem und weichem Pumpen über die Hautkappe. Anschließende Reifung für 14 Monate in französischen Eichenfässern.

Das Weingut

Die Geschichte der Familie Coppo ist eng mit der Geschichte der Stadt Canelli verflochten, die als eine Hauptstadt des Moscato gilt aber zugleich reich an Barbera ist. Die Gründung der Kellerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch Piero Coppo stand im Zeichen des Moscato. Heute führen die beiden Cousins Luigi und Massimiliano Coppo das Weingut. So paarte sich jugendlicher Enthusiasmus und Modernität mit großem Respekt vor den Traditionen der Vorfahren. Ein Spannungsfeld, das die Weine bis heute sehr vorteilhaft prägt. Die historischen unterirdischen Weinkeller gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Dieser Wein verdankt seinen Namen einem roten Apfelbaum, der auf dem Hügel wuchs, auf dem die Weinberge kultiviert wurden. Dies ist der prestigeträchtigste Barbera von Coppo und trug wesentlich zur Wiedergeburt von dieser Sorte bei.



COPPO
1892

