

Camp du Rouss

Coppo, Barbera d'Asti DOCG



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	geschmeidig mit guter Struktur und langem Nachhall
Alkohol:	15,2 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Deftige Nudelgericht, Risotto mit Steinpilzen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 18 37

Charakteristik

Kräftiges Rubinrot. Aromen von Leder, Gewürzen und reifen roten Früchten, geschmeidig und von guter Struktur mit langem Nachhall.

Klima/Terroir

Im Süden der Region Asti, auf einer Höhe von 200-250 m ü.d.M. wachsen die Reben auf vornehmlich schlammigen, kalkhaltigen Lehmböden in süd/südwestlicher Ausrichtung.

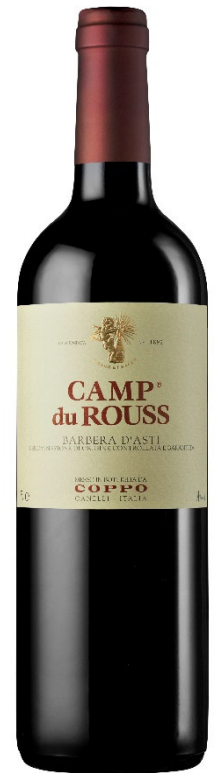
Ausbau

Selektive Handlese. Mazeration mit Kontakt der Schalen mit kurzem und weichem Pumpen über die Hautkappe.

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.

Wörtlich Campo del Rosso oder "das Feld der Rothhaarigen" (auf Piemontesisch bedeutet "camp" Weinberg und "du rouss" bedeutet rotes Haar). Dieser Wein hat seinen Namen vom allerersten Besitzer des Weinbergs: einem rothaarigen Mann, der so stämmig war, dass sich die Kinder vor ihm fürchteten.



COPPO
1892

