

Barolo

Coppo, DOCG



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	gut ausbalanciert, harmonisch und elegant
Alkohol:	14 vol. %
Serviertemperatur:	18 °C
Servierempfehlung:	Zu Schmorgerichten, gebackenem Lamm oder reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 17 63

Charakteristik

Intensives Granatrot. In der Nase Veilchen-, Kirsch- und Lakritzaromen. Geschmacklich gut ausbalanciert, harmonisch und elegant.

Klima/Terroir

Die Reben wachsen auf einer Höhe von 200-250 m ü.d.M. auf Böden aus kalkhaltigem Lehmmergel mit Sand und Schlick in süd/südwestlicher Ausrichtung.

Ausbau

Selektive Handlese. Mazeration mit Kontakt der Schalen mit kurzem und weichem Pumpen über die Hautkappe. Anschließender Ausbau für 36 Monate in großen 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.

Aufgrund seiner historischen Bedeutung gehört Coppo zu den wenigen Weingütern, die Nebbiolo auch außerhalb von Barolo vinifizieren dürfen.



COPPO
1892

