

Riserva della Famiglia

Coppo, Nizza DOCG

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant mit einem sehr langen und harmonischen Finale
Alkohol:	16,5 vol. %
Serviertemperatur:	14 °C
Servierempfehlung:	Zu Wildterrinen, Schmorgerichten und gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 16 33

Charakteristik

Dunkelviolett. Duftnoten von süßlichem Tabak, Kaffe Balsamico und Holz. Am Gaumen gehaltvoll und strukturiert, baut sich langsam und in vielen Schichten auf, langanhaltend und harmonisch im Finale.

Klima/Terroir

Dieser „Riserva della Famiglia“ Barbera stammt aus einem einzigen Weinberg in Castelnuovo Calcea im Herzen des Weinproduktionsgebiets von Nizza, einem der schönsten Weinberge, die Coppo besitzt. Sie befindet sich im Süden der Region Asti. Die Reben wachsen vornehmlich auf schlammigen, kalkhaltigen Lehmböden in süd/südwestlicher Ausrichtung.

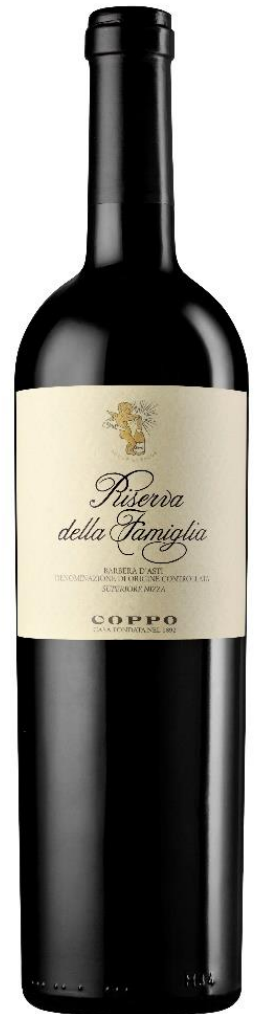
Ausbau

Selective Handlese. Mazeration mit Kontakt der Schalen mit kurzem und weichem Pumpen über die Hautkappe. Anschließende Reifung für 18 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.

Jahrelange Experimente haben die Coppo dazu gebracht, zwei Parzellen von besonders guter Qualität zu identifizieren, eine für Barbera und eine für Chardonnay. Diese Riservas werden in begrenzten Stückzahlen und nur in Jahren mit außergewöhnlichen Jahrgängen hergestellt.



COPPO
1892

