



Gambero Rosso
Editore

vinid'Italia



Slow Food Editore

uscita

novembre
1993



I "cavalli di razza" di casa Coppo costituiscono una scuderia di valore indiscutibile, che da anni confermano, nelle nostre degustazioni, la mano sicura del cantiniere ed uno stile ormai consolidato. Nella cantina canellese si è fatta strada una filosofia fondata sull'uso sapiente del legno - che è diventato più discreto rispetto al passato, a tutto vantaggio della fragranza e della bevibilità -, sui giusti tempi di affinamento, sulla ricerca di caratteri originali per ciascun prodotto. Il percorso vale per il Mondaccione, un rosso che anche nell'annata '91 conferma le positive impressioni registrate nei passati millesimi: di bel colore rosso cerasuolo intenso, ha profumi quasi esuberanti, in un bouquet, fresco ed elegante, che mescola le note floreali a quelle speziate; in bocca dimostra nerbo ed equilibrio, con lunga persistenza. Passando ai due rossi da uve barbera, il '90, millesimo generoso, è stato addomesticato con maestria dai Coppo che ci hanno presentato due bei campioni di vini strutturati e pieni. Il Camp du Rouss ha una fisionomia abbastanza classica, con l'acidità tipica del vitigno a sostenere un corpo di tutto rispetto. Una marcia in più ha comunque il Pomorosso, che con questa annata ha dato il meglio di sé: strutturato, ampio, armonico, è vino maestoso, ricco di colore ed estratti, di lunga persistenza gustativa: conquista a pieno diritto i nostri tre bicchieri, coronando gli sforzi qualitativi che l'azienda porta avanti da anni. Un bicchiere assegnamo allo Spumante brut metodo classico Riserva Coppo '88, ancora una volta ben elaborato, che non delude rispetto al passato. Da segnalare infine che i baldi fratelli canellesi (rimasti in tre ore che Paolo ha lasciato l'azienda) hanno arricchito la linea inaugurata lo scorso anno con il Coste Bianche per mezzo di una Barbera d'Asti di impronta tradizionale affinata in grandi botti e della Freisa d'Asti La Colombera, a fermentazione naturale.

● Barbera d'Asti Pomorosso '90	🍷🍷🍷 6
● Barbera d'Asti	
Camp du Rouss '90	🍷🍷 5
● Mondaccione '91	🍷🍷 6
○ Coste Bianche '92	🍷 4
● Grignolino d'Asti Rotondino '92	🍷 4
○ Spumante Metodo Classico	
Ris. Coppo '88	🍷 6
● Barbera d'Asti Pomorosso '89	🍷🍷 6
● Mondaccione '90	🍷🍷 6