



Gambero Rosso
Editore



Slow Food Editore

uscita

novembre
1995



Luigi Coppo & Figli

Via Alba, 66
Canelli (At) 14053
Tel. 0141/823146
Fax 0141/832563

I fratelli Coppo (e ora sono tornati quattro, dato che Paolo, dopo una breve esperienza presso un'altra cantina, è rientrato nel gruppo) hanno trasformato questa storica azienda canellese. Forti di una solida esperienza tecnica, della capacità di prevedere le evoluzioni del mercato, di convinzione sulla bontà delle loro scelte strategiche, hanno impostato la produzione puntando su vini innovativi e di alta qualità. Abbandonare i grandi numeri dell'Asti, degli spumanti da esportazione, delle Barbera a buon mercato, non deve essere stato facile. Ma i risultati stanno confermando la bontà di tali scelte.

La linea dei bianchi fermi rappresenta sicuramente la novità più importante: vini di notevole struttura, affinati in barrique, che sanno armonizzare bevibilità e serbevolezza. E grande cura i Coppo dedicano al loro metodo classico, che continua a porsi come uno dei migliori del Piemonte. Ma sono sempre i grandi rossi monferrini a far la parte del leone, Barbera, Freisa, in una versione di rara complessità e raffinatezza, Grignolino: tutti elaborati tenendo conto delle nuove tecniche di cantina, ove l'uso sapiente del legno esalta le tradizionali caratteristiche di questi vini.

Chardonnay Monferiole 1991 ③

Un bianco importante, fermentato e affinato in barrique, che è uno dei cavalli di battaglia della casa. Il '91 rivela corpo notevole, annunciato già dal colore paglierino intenso, mentre i profumi varietali si fanno largo dopo un impatto segnato dal rovere.

Barbera d'Asti Camp du Rouss 1991 ③

Non finissimo ai profumi, il vino (una Barbera affinata in barrique) si riscatta al palato, dove rivela un buon corpo e giusto equilibrio.

Barbera d'Asti Pomorosso 1991 ③

Nonostante il millesimo non particolarmente felice, il Pomorosso riafferma i caratteri di grande Barbera che da anni gli conosciamo. Il colore è profondo; il naso elegante, complesso; mentre la bocca scopre una stoffa importante, in un insieme di notevole equilibrio.

Mondaccione 1991 ③

Un raro esempio di Freisa affinato (con perizia) in barrique, che colpisce per il bel colore cerasuolo intenso, i profumi ampi ed eleganti, il corpo di tutto rispetto. In un insieme equilibrato, originale, interessante.

Barbera d'Asti Pomorosso 1990 ③

Sostenuto dal millesimo eccezionale, il Pomorosso si esprime grandiosamente. Colore intenso, profumi ampi e variegati, bocca possente. Il tutto in un insieme austero, rotondo, pieno.