



Coppo Luigi e Figli

14053, via Alba 66; tel. 0141/823146; fax 0141/832563.

Anno di fondazione: 1892. *Proprietario:* Piero, Gianni, Roberto e Paolo Coppo. *Persona addetta al ricevimento:* i titolari. *Enologo:* Gianni Coppo e Guglielmo Grasso. *Giorni e orari di visita:* previo appuntamento telefonico, il sabato e la domenica dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 17. *Lingue straniere conosciute:* francese ed inglese. *Locale di degustazione:* apposita taverna all'interno della cantina.

a docg:

★ Moscato d'Asti Moncalvina, → l'ultima (■ & B) **1995 (A.M.) 85**

a doc:

★★ Barbera d'Asti Camp du Rouss, → 1994 (■ & C)

★★★ Barbera d'Asti Pomorosso, → 1993; 1994 in divenire (■ & E)

★ Grignolino d'Asti Rotondino, → l'ultima (■ & B)

★★ Gavi La Rocca, → l'ultima (■ & B)

1995 (A.M.) 85

★ Piemonte Chardonnay Costebianche, → l'ultima (■ ■ & C)

♣ Barbera d'Asti L'Avvocata, → 1994 e 1995 (⊕ & B)

da tavola:

★★★ Chardonnay Monteriolo, → 1994 (■ & E)

1994 (A.M.) 87

★★ Freisa di Valdivilla Mondaccione, → 1993 (■ & D)

★★ Spumante Brut Riserva Coppo, → 1990 e 1991 (■ & E),
‡ pinot nero (85%) e chardonnay (15%)

1991 (A.M.) 87

♣ Spumante Brut Riserva Piero Coppo, → 1986 (■ & E)
‡ pinot nero (85%) e chardonnay (15%)