

DUEMILAVINI

A.I.S. - ASSOCIAZIONE

ITALIANA SOMMELIERS

uscita

2001



COPPO

COPPO SRL

Via Alba, 68 - 14053 Canelli (AT) - Tel. 0141 823146
Fax 0141 832563 - info@coppo.it

Anno di fondazione: 1892 - **Proprietà:** Piero, Gianni, Paolo e Roberto Coppo
Enologo: Gianni Coppo, Guglielmo Grasso - **Totale bottiglie prodotte:** 380.000
Ettari totali vitati di proprietà: 56 in conduzione - **Vendita diretta prevista:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Massimiliano Coppo
Come arrivarci: dalla A21 Torino - Piacenza, uscita Asti, direzione Canelli.

*N*ata alla fine dell'800 l'azienda, da sempre a conduzione familiare, è oggi guidata dai quattro fratelli Coppo e si rivolge sia alla valorizzazione dei vitigni autoctoni che all'ottenimento di ottimi risultati nel territorio astigiano con i vitigni internazionali. Il ventaglio della produzione è ampio, con un cambio di filosofia avvenuto negli anni che ha visto l'abbandono quasi completo degli spumanti (rimane un solo metodo Classico), a favore dei rossi da vitigni autoctoni.

BARBERA D'ASTI POMOROSSO 1999



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gradazione alcolica:** 13,5% - **Prezzo:** 60.000 - **Bottiglie prodotte:** 30.000 - Rosso rubino carico con riflessi nerastri, limpido e di grande consistenza. Il naso è discretamente fine e si apre lentamente nel bicchiere con profumi di spezie da legno, cioccolato, liquirizia e piccola frutta rossa, ciliegia. In bocca è strutturato, già in buon equilibrio tra parti dure e parti morbide, intenso e di buona lunghezza. Raccolta delle uve a inizio ottobre, con fermentazione in acciaio a temperatura controllata e molti rimontaggi per circa 10 giorni. Maturazione in barrique nuove per 14 mesi e affinamento in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

BRUT RISERVA COPPO 1996



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - **Gradazione alcolica:** 13% - **Prezzo:** 40.000 - **Bottiglie prodotte:** 12.000 - Giallo paglierino carico, brillante con perlage di media finezza e persistenza. Il naso è intenso e presenta un'ottima complessità; si riconoscono sentori tostati, di frutta secca, nocciola, lieviti e crema. In bocca "scende" leggermente, mantenendo solo in parte tutto quanto promesso nelle altre due fasi, con media struttura e spuma di media cremosità e volume; mediamente lungo e con finale amarognolo.

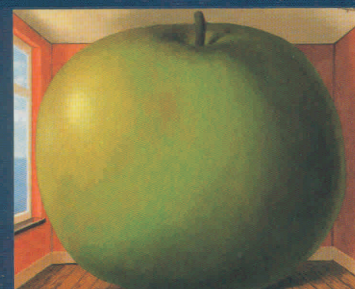
Moscato d'Asti La Moncalvina 2000		Barbera d'Asti L'Avvocata 1999	■
Piemonte Chardonnay Costebianche 2000	<input type="checkbox"/>	Langhe Rosso Mondaccione 1998	■
Piemonte Chardonnay Monteriolo 1999	<input type="checkbox"/>	Monferrato Rosso Alterego 1999	■
Barbera d'Asti Camp du Rouss 1999	■		



2001 Barbera d'Asti Pomorosso 1998

DUEMILAVINI

IL LIBRO DELLA VITE E DEL VINO, DELLA STORIA E DEI PRODOTTI
TRADIZIONALI, DOVE TROVIAMI E COME ANDAR PER CANTINE.
GUIDA ALLA CONOSCENZA DELL'ARTE DEL BERE GIUSTO.



2002

A.I.S. - ASSOCIAZIONE



ITALIANA SOMMELIERS