

Robert M. Parker, Jr.'s

Closing Date: 12-31-02
Issue 144

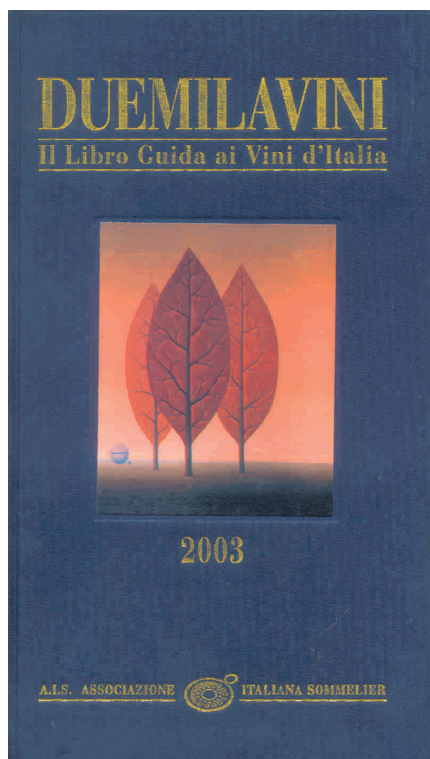
The WINE ADVOCATE®

The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine

COPPO	2000	BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS	PIEDMONT	(\$16.00)	RED	89
COPPO	1999	BARBERA D'ASTI POMOROSSO	PIEDMONT	(\$58.00)	RED	91
COPPO	1998	BARBERA D'ASTI RISERVA DELLA FAMILIA	PIEDMONT	(\$95.00)	RED	91

Renowned Umbrian oenologist Riccardo Cotarella has moved north to Piedmont to consult at this estate. Coppo's big, spicy, deep ruby-colored **2000 Barbera d'Asti Camp du Rouss** reveals excellent ripeness in addition to copious quantities of red and black fruit aromas intermixed with hints of spice, licorice, dried herbs, and fruitcake. This expressive, medium-bodied Barbera should be consumed over the next 2-3 years. The spectacular **1999 Barbera d'Asti Pomorosso** is a 2000-case, single vineyard cuvée aged 16 months in French barriques prior to bottling. Expressive and sumptuous, it boasts an opaque ruby/purple color in addition to a gorgeous perfume of strawberry and cherry liqueur intermixed with aromas of spice, vanilla, and smoke. Intense and

flamboyant, with a long, lusty finish, it will drink well for 5-6 years. Lastly, the **1998 Barbera d'Asti Riserva della Familia** is a 100% new oak-aged cuvée that had the "full monty" garage wine treatment of malolactic in barrel, 18 months in new wood, and 32 months in the bottle prior to release. No shy wine at 13.7% alcohol, it comes from a vineyard planted on pure limestone. More Bordeaux-like than Piedmontese, it offers up notes of white pepper, cedar, spice box, graphite, black fruits, and toasty vanilla. Dense, full-bodied, deep, and concentrated, with a 40-second finish, this superb Barbera d'Asti is totally different from anything else I have tasted from Piedmont. Drink it over the next 5-6 years. A Leonardo Locascio Selection, Winebow, Hohokus, NJ; tel. (201) 445-0620



COPPO

COPPO

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 e G. Mario Cerruti
Totale bottiglie prodotte: 400.000 circa - **Ettari totali vitati di proprietà:** 10 + 46 in conduzione - **Vendita diretta prevista:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Piero o Massimiliano Coppo - **Come arrivarci:** dalla A21 Torino - Piacenza, uscita Asti est, direzione Canelli; dalla Genova - Gravelona, uscita Alessandria sud, procedere verso Canelli.

I quattro fratelli Coppo dirigono con successo un'azienda che si è trasformata negli anni da spumantistica a produttrice di grandi rossi. Grande è stato il lavoro di valorizzazione a favore della Barbera e già in tempi "antichi" l'esaltazione dello Chardonnay. Vini che nelle belle cantine di Canelli vengono prodotti in maniera ideale mantenendo sempre uno standard elevato.

PIEMONTE CHARDONNAY MONTERIOLO 2000



Tipologia: Bianco Doc - Uve: Chardonnay 100% - Gr.: 13% - € 25 - **Bottiglie:** 16.000 - Tra i migliori bianchi piemontesi di sempre ecco il Monteriole dei fratelli Coppo. Colore paglierino carico di tersa brillantezza, colpisce all'esame olfattivo per la massiccia carica aromatica intensa e molto persistente con toni fragranti e fruttati che ricordano la pesca bianca, pompelmo, nocciola e vaniglia. Sfumato l'apporto del rovere completamente fuso che dona complessità e vigore. Di uguale matrice anche la parte gustativa, l'ingresso è grasso e morbido con struttura piena e avvolgente, fresco d'acidità finisce lungo e tipicissimo nella persistenza. La vinificazione si è svolta in legno. La successiva maturazione è durata 9 mesi in barrique nuove al 50%.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE POMOROSSO 2000

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr.: 13,5% - € 36 - **Bottiglie:** 37.000 - Colore rosso granato molto intenso con riflessi nerastri. All'esame olfattivo si offre speziato e complesso. La ricca tostatura del rovere offre sentori balsamici di buona profondità, poi emergono cacao, liquirizia, prugne in confetture e pepe nero. Di particolare interesse la parte gustativa, ricca e potente, minerale, con acidità equilibrata e tannino maturo. Lungo e persistente. La vinificazione si è svolta in acciaio inox con macerazione di 12-14 giorni. La successiva maturazione è durata 16 mesi in barrique nuove.

Piemonte Chardonnay Riserva della Famiglia 1998	Barbera d'Asti Camp du Rouss 2000
Barbera d'Asti Riserva della Famiglia 1998	Barbera d'Asti L'Avvocata 2000
Gavi La Rocca 2001	Langhe Rosso Mondaccione 2000
Moscato d'Asti La Moncalvina 2001	Monferrato Rosso Altarego 2000
Piemonte Chardonnay Costebianche 2001	