

DUEMILAVINI

A.I.S. - ASSOCIAZIONE

ITALIANA SOMMELIERS

uscita

2003

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, Gianmarco Cerutti e consulente Riccardo Cotarella - **Totale bottiglie prodotte:** 400.000 - **Ettari totali vitati di proprietà:** 10 + 46 in conduzione - **Vendita diretta prevista:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Piero Coppo - **Come arrivarci:** dalla A21 Torino - Piacenza, uscita Asti est, dalla Genova - Gravellona, uscita Alessandria sud, procedere verso Canelli.

Un grande amore è alla base della produzione dei fratelli Coppo, delle loro scelte e convinzioni: quello per la Barbera. Questo ha fatto sì che l'azienda rinunciassero alla sua iniziale vocazione spumantistica e alla realizzazione di vini dell'albese, un tempo presenti nella gamma produttiva. Della Barbera sono stati tra i pionieri del nuovo corso, quello delle barrique, tanto per intenderci. A quest'amore se n'è affiancato ora un altro, quello per lo Chardonnay, reso concreto con prodotti d'ottimo livello. Da pochi anni i Coppo, per entrambi i vitigni, producono una versione chiamata Riserva della Famiglia: poche bottiglie, frutto di selezioni e lunghi affinamenti, da presentare come blasone della produzione.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE POMOROSSO 2001



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14% - € 38 - **Bottiglie:** 30.000 - Rubino intenso, molto scuro. Il naso fitto, rivela subito la grande concentrazione del vino. I primi riconoscimenti sono il rovere, di media tostatura, usato per l'affinamento. Seguono poi note di amarena, tabacco dolce, liquirizia, e legno di cedro. La bocca è piena, calda, molto morbida, con un tannino

elegante e di spessore. Il finale è lungo e asciutto. Dopo la vinificazione sosta per 16 mesi in barrique nuove. Gioverà indubbiamente al vino ancora un periodo di bottiglia, per apprezzarlo al meglio, magari con filetto di fassone alla piemontese.

PIEMONTE CHARDONNAY RISERVA DELLA FAMIGLIA 1999



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 14% - € n.d. - **Bottiglie:** 2.100 - Giallo dorato vivace e intenso. All'olfatto è intenso, ricco di note calde, soprattutto frutta matura, ananas e papaia, quindi crema al limone. In bocca è ricco, sontuoso, molto morbido, bilanciato da una gradevole freschezza che accompagna piacevolmente il finale, aromatico con toni di pistacchio. Vinificato e affinato in barrique per quasi due anni, resta in bottiglia per circa 36 mesi. L'uscita è prevista per la primavera 2004.

COPPO BRUT RISERVA 1997 - Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%



PIEMONTE CHARDONNAY MONTERIOLO 2001



BARBERA D'ASTI RISERVA DELLA FAMIGLIA 1999



MOSCATO D'ASTI MONCALVINA 2002



PIEMONTE CHARDONNAY COSTEBIANCHE 2002



BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS 2001



GAVI LA ROCCA 2002 - Cortese 100%



BARBERA D'ASTI L'AVVOCATA 2002



2003 Piemonte Chardonnay Monteriole 2000

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia



2004

A.I.S. ASSOCIAZIONE



ITALIANA SOMMELIER