

## Una riserva di Brut tra i Barbera

**A**l Vintaly, la frenesia può essere contagiosa. Centinaia di persone che corrono per gli stand, fugaci sorrisi, incontri accidentali e degustazioni veloci a causa dell'inconfessato timore di non avere il tempo per assaggiare tutto. Ma i telefonini che squillano senza sosta ricordano che qui a Verona bisogna darsi una regola per non essere trascinati nel vortice. Così decidere di presentarsi allo stand dell'azienda piemontese Coppo con l'unico intento di degustare le rinomate bollicine è una richiesta che provoca curiosità, ma anche benevolo rispetto nello sguardo cortese di Roberto Coppo, la cui Casa è certamente più famosa per gli splendidi rossi. La cantina, nata nel 1892 a Canelli (storica zona della spumantistica piemontese), nel corso del tempo riduce (per scelte consapevoli e di assoluta ricerca di qualità) la propria produzione

di spumante alle attuali diecimila bottiglie del Brut Riserva. Il vino, dopo otto mesi sui lieviti, affina almeno 40 mesi in bottiglia: è il primo indizio di un ottimo spumante da invecchiamento. La degustazione: il millesimo più recente, il 1997, da uve Pinot nero (80%) e Chardonnay (20%), ha un perlage molto delicato, eleganti note di mandorla e grande struttura al palato. È una splendida bottiglia che regala qualche momento di meritata tranquillità. In annate particolarmente felici l'azienda produce anche una Riserva del Fondatore, solo 3mila bottiglie provenienti da vigneti selezionati, ma che finora ha visto la luce solo nel 1983, nell'86 e nel '90. Stimolati dalla seducente finezza del Brut Riserva, si è incuriositi dal più elitario fratello maggiore: ma questa chicca è meglio, forse, rimandarla a una degustazione tra le amate colline astigiane, confortati da un clima più sereno e appropriato. 🍷



### Luigi Coppo & figli

via Alba 66, 14053 Canelli (Asti)  
tel. 0141.823146 - fax 0141.832563  
e-mail info@coppo.it

