

# DUEMILAVINI

A.I.S. - ASSOCIAZIONE

ITALIANA SOMMELIERS

uscita

2004

## 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, Gianmario Cerutti e consulente Riccardo

Cotarella - **Totale bottiglie prodotte:** 418.000 - **Ettari totali vitati di proprietà:** 11 + 45

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; dalla Genova-Gravellona, uscita Alessandria sud, procedere verso Canelli.

*Coppo si sta rivelando sempre più un eccellente interprete dello Chardonnay. Oltre al Monferlo e alla Riserva di Famiglia, prodotti che bissano le ottime prestazioni della passata edizione, ha davvero stupito il Costebianche, prodotto di annata che ha dimostrato eleganza e complessità superiori. Molto buona anche la Barbera l'Avvocata 2003, polposa e fresca. Pomorosso, grande Barbera, non è stato prodotto nel 2002. A tenere alta l'antica vocazione spumantistica della famiglia ci pensa il Brut, ormai unico della gamma, di classe e grande finezza.*

### PIEMONTE CHARDONNAY MONTERIOLO 2002



**Tipologia:** Bianco Doc - **Uve:** Chardonnay 100% - **Gr.** 13% - **€** 23,50 - **Bottiglie:** 20.000 - Paglierino elegante, con riflessi verdolini. Al naso è ampio, intenso e di grande finezza, con sentori di ananas, papaia, pompelmo, burro fuso e vaniglia. Di corpo, ha bocca equilibrata, morbida e rotonda, sapida e con spalla acida rinfrescante che ben conduce nel lungo finale agrumato. 9 mesi in barrique, sui lieviti. Spigola al forno.

### BARBERA D'ASTI CAMP DU ROUSS 2002



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 13% - **€** 11 - **Bottiglie:** 130.000 - Rubino cupo, al naso si presenta intenso, raffinato, in un intreccio di note fruttate e tostate, quali amarena, mirtillo, tabacco e caffè in grani. In bocca è ricco, di buona morbidezza, nervoso nella tensione acida, tipica e rinfrescante. Finale di mora. È maturato un anno in barrique, in larga misura usate. Abbinamento scontato ma efficace con risotto alla Barbera.

### COPPO BRUT RISERVA 1998



**Tipologia:** Bianco Spumante - **Uve:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - **Gr.** 13,5% - **€** 22,50 - **Bottiglie:** 12.000 - Paglierino con riflessi oro antico, ha spuma fine e di buona persistenza. Intenso al naso, con note eleganti di pan d'epice, nocciola tostata, pistacchio, menta. In bocca è di corpo, morbido, equilibrato e fresco. La ricercata e lunga aromaticità, esaltata della sottile effervescenza, persiste bene. Ottimo su crostacei.

### PIEMONTE CHARDONNAY COSTEBIANCHE 2003 - € 10



### BARBERA D'ASTI L'AVVOCATA 2003 - € 7,50



### PIEMONTE CHARDONNAY RISERVA DELLA FAMIGLIA 2000



### BARBERA D'ASTI RISERVA DELLA FAMIGLIA 2000



### MOSCATO D'ASTI MONCALVINA 2003 - € 8,50



### GAVI LA ROCCA 2003 - Cortese 100% - € 9



### LANGHE ROSSO MONDACCIONE 2001 - Freisa 100% - € 22,50



### MONFERRATO ROSSO ALTEREGO 2001 - Cabernet S. 60%, Barbera 40% - € 22



2004 Barbera d'Asti Superiore Pomorosso 2001

DUEMILAVINI  
Il Libro Guida ai Vini d'Italia



2005

Associazione Italiana Sommelier