



## Coppo

14053, via Alba 68; tel. 0141/823146, fax 0141/832563; info@coppo.it

Proprietario: Piero, Gianni, Roberto e Paolo Coppo. Enologo: Gianni Coppo e Guglielmo Grasso. Agronomo: Gianni Coppo e G.M. Cerruti. Ettari vitati totali: 56.

### a docg

- ★★ Gavi La Rocca, 2004 (↓ 30.000 ☐ B) 2004 (D.T.) 86
- ★★ Moscato d'Asti Moncalvina, 2004 (↓ 60.000 ☐ B) 2004 (D.T.) 87

### a doc

- ★★ Barbera d'Asti Camp du Rouss, 2003 (↓ 130.000 ■ C) 2003 (D.T.) 89
- ★★ Barbera d'Asti L'Avvocata, 2004 (↓ 60.000 ○ B) 2004 (D.T.) 87
- ★★★ Barbera d'Asti Pomorosso, 2003 (↓ 20.000 ■ F) 2003 (D.T.) 91
- ★★★★ Barbera d'Asti Riserva della Famiglia, 2000 (■ H)
- ★★★★ Langhe Rosso Mondaccione, 2001 (↓ 2.800 ■ E) *freisa*
- ★★ Monferrato Rosso Alterego, 2001 (↓ 6.300 ■ E) *cabernet sauvignon e barbera*
- ★★ Piemonte Chardonnay Costebianche, 2003 (↓ 40.000 ☐ ■ C)
- ★★ Piemonte Chardonnay Monteriolo, 2003 (↓ 12.000 ■ E) 2003 (D.T.) 88
- ★★ Piemonte Chardonnay Riserva della Famiglia, 2000 (■ H)

### da tavola

- ★★ Riserva Coppo Brut, 1998 (↓ 12.000 ☐ ■ E) *pinot nero e chardonnay*

Notevole il miglioramento dei vini di minore prezzo, quelli che rimangono, comunque, di più largo consumo e dunque di indiscusso interesse sia per il pubblico che la casa produttrice. Ottimo, comunque, il Pomorosso, fragrante ed elegante nonostante il grande caldo dell'annata. (D.T.)