



COPPO

1892

RdF
NIZZA DOCG RISERVA



Dal 1998 RdF esprime per Coppo la massima espressione del vitigno barbera

DENOMINAZIONE: Nizza Docg *Riserva*

VITIGNO: Barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1998

AREA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Calcea

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcea con prevalenza di limo

ALTITUDINE VIGNETI: 200 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane

e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi

MALOLATTICA: svolta

AFFINAMENTO: 20 mesi in barriques

COLORE: rosso rubino impenetrabile

AL NASO: frutta rossa sotto spirito, aromi di eucalipto e di liquirizia, complesso

IN BOCCA: voluminoso e caratterizzato da una fresca acidità

ABBINAMENTI: selvaggina, ravioli al sugo di carne, flan di cardi e fonduta

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° / 16°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l

