



COPPO

1892

POMOROSSO NIZZA DOCG



Il vino deve il suo nome alla presenza, sulla sommità della vigna originaria, di un albero di mele rosse. Senza dubbio la Barbera più prestigiosa tra quelle prodotte da Coppo: ha contribuito in modo essenziale alla rinascita di questo vitigno.

DENOMINAZIONE: Nizza Docg

VITIGNO: Barbera

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1984

AREA DI PRODUZIONE: comuni di Agliano Terme, Castelnuovo Calcea, Nizza Monferrato e Vinchio

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo, lo scheletro del suolo rivela presenze di gesso, conglomerati ferrosi e una modesta quantità di carbonato di calcio

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

AFFINAMENTO: 14 mesi in barriques

COLORE: rosso rubino intenso

AL NASO: caratteristica frutta rossa, piacevole nota di fava di cacao e delicate sensazioni balsamiche come eucalipto

IN BOCCA: ricco di polpa, lunga persistenza e finale in armonia con le eleganti sensazioni olfattive

ABBINAMENTI: costoletta d'agnello sambucano in crosta, Bettelmatt della Val d'Ossola, tortello di zucca

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° / 18°

FORMATI: 0,750 l - 1,5 l - 3 l - 6 l - 9 l

