

COPPO

— 1892 —

BAROLO Docg del Comune di La Morra



Grazie a una lunga esperienza maturata sin dagli anni '50 nella produzione del Barolo, le Cantine Coppo – in virtù di una specifica deroga ministeriale – figurano oggi tra le rarissime realtà autorizzate a vinificare uve Nebbiolo provenienti dalle zone di origine del Barolo DOCG.

DENOMINAZIONE: Barolo Docg

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: marna di Sant'Agata con prevalenza di limo e più ridotte quantità di argilla e sabbia

ALTITUDINE VIGNETI: 200-240 m s.l.m.

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000-5.000 piante per ettaro

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: ottobre

VENDEMMIA: accurata selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE: macerazione a contatto con le bucce con brevi e delicati rimontaggi, svinatura dopo alcuni giorni dal termine della fermentazione

AFFINAMENTO: 36 mesi in botte grande, seguito da affinamento in bottiglia

MALOLATTICA: svolta

COLORE: rosso granato

AL NASO: eleganti sensazioni floreali di violetta e rosa, agrumate di pompelmo, piccoli frutti rossi e accenni di liquirizia e sottobosco

IN BOCCA: netto e lineare, con tannini levigati e fini. Finale lungo, persistente ed elegante

ABBINAMENTI: stinco di manzo al forno, agnello al forno con patate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

FORMATI: 0,750 l

COPPO S.R.L. Via Alba 68 - 14053 Canelli (AT)

TEL. +39 0141823146

info@coppo.com – www.coppo.com


**CATTEDRALI
SOTTERRANEE**
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ