



# COPPO

1892

## BAROLO *del Comune di La Morra*



Le cantine Coppo hanno prodotto Barolo sin dagli anni Cinquanta del '900. In virtù di questa storica tradizione e grazie ad una deroga ministeriale, sono tra le pochissime a poter vinificare le uve di Nebbiolo provenienti da Barolo al di fuori della classica zona di produzione.

DENOMINAZIONE: Barolo Docg

VITIGNO: Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud - sud est

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

ALTITUDINE VIGNETI: 220 - 240 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 - 5.000 piante per Ha

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 delle 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

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. Il finale è

lungo, persistente ed elegante: in equilibrio con le sensazioni olfattive

ABBINAMENTI: stinco di manzo al forno, sottopaletta di vitello

brasata, agnello al forno con patate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

FORMATI: 0,750 l

