



COPPO

1892

BAROLO DOCG



L'Azienda Coppo, in virtù della sua storicità, è tra le pochissime a poter vinificare le uve Nebbiolo da Barolo al di fuori della sua zona di produzione.

DENOMINAZIONE: Barolo Docg

VITIGNO: Nebbiolo

ESPOSIZIONE: sud-sud ovest

TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con presenza di sabbia e limo

ALTITUDINE VIGNETI: 200-250 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 - 5.000 piante per Ha

PERIODO VENDEMMIA: ottobre 2016

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: 36 mesi in botti

COLORE: granato carico

AL NASO: profumi di violetta, ciliegia e liquirizia

IN BOCCA: elegante, armonico ed equilibrato

ABBINAMENTI: stinco di manzo al forno, sottopaletta di vitello brasata, agnello al forno con patate

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

FORMATI: 0,750 l - 5 l

