



COPPO
1892

**POMOROSSO 2019
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-calcarea, 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 2020

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° / 18°

FORMATI: 0,375 l - 0,750 l - 1,5 l - 3 l - 6 l - 9 l

