



Pomorosso Barbera Nizza

PIEMONTE DOC, CANELLI
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: vollmundig, harmonisch, tief

Ich passe perfekt zu: Käse, Wild- und Schmorgerichte

Mein Geschmack erinnert an: Tabak und Gewürze, Veilchen, Brombeeren und Kirschen

Terroir

Herkunft: Piemont

Boden: natürlich weiße Böden aus kalkhaltigem Tonmergel

Ausbau

Die Trauben werden im September von Hand gelesen und sanft vergoren, bevor der Wein vierzehn Monate in Eichenfässern reift. Das kalkhaltige Tonmergel-Terroir mit Spuren von Gips und Eisen verleiht ihm Struktur und Mineralität.

Das Weingut

Die Geschichte der Familie Coppo ist eng mit der Geschichte der Stadt Canelli verflochten, die als eine Hauptstadt des Moscato gilt, aber zugleich reich an Barbera ist. Die Gründung der Kellerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch Piero Coppo stand im Zeichen des Moscato. Heute führen die beiden Cousins Luigi und Massimiliano Coppo das Weingut. So paaren sich jugendlicher Enthusiasmus und Modernität mit großem Respekt vor den Traditionen der Vorfahren. Ein Spannungsfeld, das die Weine bis heute sehr vorteilhaft prägt. Die historischen unterirdischen Weinkeller gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Dieser Wein gilt als einer der entscheidenden Wegbereiter für den modernen Ruhm der Barbera-Traube. Seit seiner ersten Ernte 1984 steht er für die Verbindung von piemontesischer Tradition und großer handwerklicher Präzision.

- **Rebfläche:** 52 ha
- **Jahresproduktion:** 200.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Barbera / Chardonnay / Moscato / Nebbiolo / Cortese / Freisa / Pinot Nero / Pinot Noir / Cabernet

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, harmonisch und tief
Serviertemperatur:	18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	10 16 81

ANALYSEDATEN

Alkohol:	16 vol. %
Säure g/l:	5.8 g/l

