



Barolo

COPPO DOCG, CANELLI
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: gut ausbalanciert, harmonisch und elegant

Ich passe perfekt zu: Schmorgerichten, gebackenem Lamm oder reifem Käse

Mein Geschmack erinnert an: Veilchen, Kirsche, Lakritze

Terroir

Herkunft: Asti

Boden: kalkhaltiger Lehmmergel mit Sand und Schlick

Ausbau

Selektive Handlese. Mazeration mit Kontakt der Schalen mit kurzem und weichem Pumpen über die Hautkappe

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.

Aufgrund seiner historischen Bedeutung gehört Coppo zu den wenigen Weingütern, die Nebbiolo auch außerhalb von Barolo vinifizieren dürfen.

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

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Nebbiolo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, komplex
Serviertemperatur:	18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	10 17 63

ANALYSEDATEN

Alkohol:	15 vol. %
Säure g/l:	5.8 g/l

