



Camp du Rouss

BARBERA D'ASTI DOCG, CANELLI
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: geschmeidig mit guter Struktur und langem Nachhall

Ich passe perfekt zu: deftigen Nudelgerichten, Risotto mit Steinpilzen

Mein Geschmack erinnert an: Reife rote Früchte, Gewürze, Leder

Terroir

Herkunft: Asti

Boden: vornehmlich schlammigen, kalkhaltigen Lehmböden

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.

Wörtlich Campo del Rosso oder "das Feld der Rothhaarigen" (auf Piemontesisch bedeutet "camp" Weinberg und "du rouss" bedeutet rotes Haar.) Dieser Wein hat seinen Namen vom allerersten Besitzer des Weinbergs : einem rothaarigen Mann, der so stämmig war, dass sich die Kinder vor ihm fürchteten.

- **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:	aromatisch, vollwürzig, würzig
Serviertemperatur:	16-18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	10 18 37

ANALYSEDATEN

Alkohol:	12 vol. %
Säure g/l:	5.5 g/l
Restsüße:	1.2 g/l

