



COPPO

1892

POMOROSSO 2017 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
ESPOSIZIONE: sud-sud est
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo, 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 2017
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
ALCOL: 16,07 % vol
ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l pH: 3,48
COLORE: rosso rubino con luminosità cristallina
AL NASO: intense ed eleganti sensazioni di frutti rossi eterei e vibranti: amarena, mora, ribes. Floreale di viola, dolce speziatura nel finale
IN BOCCA: ampio, persistente; integra ottimamente la caratteristica freschezza del vitigno.
ABBINAMENTI: bocconcini di guancia al Barbera, gnocchi al ragù di lepre, blu del Moncenisio
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° / 18°
FORMATI: 0,375 l - 0,750 l - 1,5 l - 3 l - 6 l - 9 l

