



COPPO

1892

CAMP DU ROUSS 2017 BARBERA D'ASTI DOCG



Letteralmente significa "campo del rosso" (in piemonte *camp* significa *vigna*, *du rouss* significa *del rosso, dai capelli rossi*. Il vino deve il suo nome al primo proprietario delle vigne: un omaccione dai capelli rossi che impauriva i bambini.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti Docg
VITIGNO: Barbera
PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1985
ESPOSIZIONE: sud-sud ovest
TIPO DI TERRENO: marna argilloso-calcareo con prevalenza di limo
ALTITUDINE VIGNETI: 200-250 m s.l.m.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000 - 5.000 piante per Ha
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: 12 mesi in barriques
ALCOL: 15,22% vol
ACIDITÀ TOTALE: 5,71 g/l pH: 3,46
COLORE: rosso rubino carico
AL NASO: intensi sentori di frutta rossa matura e spezie
IN BOCCA: fine, di buona struttura e persistenza
ABBINAMENTI: pasta e fagioli, risotto ai porcini, pollo alla cacciatora
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° / 18°
FORMATI: 0,375 l - 0,750 l - 1,5 l - 3 l

