

COPPO Grappa di Barbera Pomorosso



Inhalt: 50 cl
Produzent: **Coppo**
Traubensorten: Barbera
Alkoholgehalt: 45.00% Vol.

Destilliert aus den Treestern des Barberas "Pomorosso", gereift für 10-12 Monate in unterschiedlichen Holzfässern. Harmonisch, tiefgründig mit Noten von reifen Früchten, Kirschen, feinem Vanillin und feiner Süssholzwürze.

Produzent

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. Zu den berühmten Süßweinen gesellten sich unter Luigi Coppo die großen Rotweine der Region. Heute führen die Brüder Piero, Gianni, Paolo und Roberto Coppo das Unternehmen, das sie nach dem plötzlichen Tod des Vaters 1984 als junge Männer übernahmen. So paarte sich jugendlicher Enthusiasmus und Modernität mit großem Respekt vor den Traditionen der Vorfahren. Ein Spannungsfeld, das die Weine bis heute sehr vorteilhaft prägt. Coppo liegt im Zentrum von Canelli. Sehenswert sind die in den Berg hineinwachsenden Keller. Fast 1.000 Barriques drängen sich in den Gewölben des Weingutes Coppo. Eine beachtliche Investition und Zeichen eines präzisen Kellerkonzepts. Für Coppo sind die Fässer keine Modeerscheinung, sondern Teil einer seriösen Ausbaumethode, mit der man die Potenz großer Weine heben kann. In den letzten Jahren hat die Kellerei diese Technik bis zur Perfektion entwickelt. Das Gut wird von den vier Brüdern Coppo geleitet. In ihren 56 ha konzessionierten Weinbergen recherchieren sie kontinuierlich, um die bestmögliche Qualität zu ernten.