

СОРРО**СОРРО**

Коппо

Семейная винодельня Сорро славится прежде всего своими винами из барберы и фантастическими мускатами. История семьи Коппо переплетается с развитием города Канелли, который еще в начале 1900-х утвердился как столица производства известных сладких игристых вин. Таким образом, под покровительством москато, основатель хозяйства Пьеро Коппо, начал производить свои первые вина, которые вскоре стали отличительным знаком этой зоны.



Винодельня Коппо – гордость семьи. Это уникальное сооружение состоит из нескольких частей. Современное помещение, оформленное в футуристическом стиле, где проходит ферментация, переходит в погреб для выдержки вин, за которой следуют лабиринты уникальных галерей, прорезающие склон холма. В этих галереях при мягком, приглушенном свете, можно увидеть разнообразие геологических слоев почв, образованных в разные эпохи.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА:**Белые вина:**

Brut Riserva Sorro

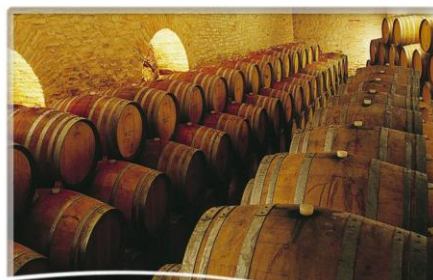
Gavi DOCG La Rocca

Piemonte Chardonnay DOC Monferiole

Красные вина:

Barbera d'Asti DOC Camp du Rouss

Barbera d'Asti DOC Pomorosso



BRUT RISERVA COPPO

Брют Ризерва Коппо

СОРТА ВИНОГРАДА: 80% пино нуар, 20% шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в барриках, затем вино выдерживается 8 месяцев в барриках на осадке с частым осуществлением батонажа и 60 месяцев в бутылках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-медовый цвет с легким зеленоватым оттенком, красивая игра пузырьков. Приятный освежающий аромат яблока, груши, с нотками цитрусовых и жареной хлебной корочки. Вкус богатый, элегантный, с великолепно сбалансированной кислотностью и приятным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать в качестве аперитива, к блюдами из морепродуктов и морской рыбы под соусом.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8–10°C.

Год урожая	Объем, л
2001	0,75

**GAVI DOCG LA ROCCA**

Гави DOCG Ла Рокка

АППЕЛЛАСЬОН: Gavi DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** кортезе.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** мягкий отжим и ферментация в емкостях из нержавеющей стали.**ДЕГУСТАЦИЯ:** светло-соломенный цвет. Интенсивный цветочный аромат с цитрусовым оттенком. Приятное, освежающее, хорошо сбалансированное, с элегантными фруктовыми нотками и длительным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо подойдет в качестве аперитива, к блюдам из морепродуктов и белого мяса.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 8°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0

**PIEMONTE CHARDONNAY DOC MONTERIOLO**

Пьемонт Шардоне DOC Монтериоло

АППЕЛЛАСЬОН: Piemonte DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** ферментация в барриках, выдержка на осадке в барриках в течение 9-ти месяцев, затем 8 месяцев в бутылках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** цвет соломенно-желтый с золотистыми отблесками. Приятный аромат с оттенками кремния, ромашки, цитрусовых и экзотических фруктов. Мягкий, объемный, сбалансированный вкус с тонами фруктов и минеральными нотками.**ГАСТРОНОМИЯ:** рекомендуется к блюдам из морской рыбы под сливочным соусом, белому мясу, мягким сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2003	0,75	13,0
2005	0,75	13,0



BARBERA D'ASTI DOC CAMP DU ROUSS

Барбера д'Асти DOC Камп ду Русс

АППЕЛЛАСЬОН: Barbera d'Asti DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** барбера.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 12-ти месяцев во французских барриках, 20% из которых – новые.**ДЕГУСТАЦИЯ:** рубиново-красный цвет. Сочный аромат с нотками спелых фруктов, специй и кожи. Богатое, хорошо структурированное, с нежными танинами и длительным фруктовым послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** рекомендуются ризотто с мясным соусом, паста, белое и красное мясо, приготовленное на гриле.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,5

**BARBERA D'ASTI DOC POMOROSSO**

Барбера д'Асти DOC Помороссо

АППЕЛЛАСЬОН: Barbera d'Asti DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** барбера.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 15-и месяцев в новых французских барриках, затем 6 месяцев – в бутылках.**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий красный цвет. Достаточно интенсивный аромат с нотками фруктов, табака, специй и фиалок. Насыщенное, фруктовое с великолепным балансом и продолжительным послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** великолепно сочетается с мясными пастами, мясом приготовленным на гриле, сырами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	14,0

