



COPPO

1892

L'AVVOCATA 2022 BARBERA D'ASTI DOCG



Il nome di questo vino deriva dal primo proprietario dei vigneti: un avvocato donna. Persona severa, autorevole e rigida, per tutti era semplicemente l'Avvocata. Quasi una stranezza che una Barbera così spensierata e giovane evochi una figura tanto seria.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti Docg
VITIGNO: Barbera
AREA DI PRODUZIONE: sud astigiano
ESPOSIZIONE: sud - sud est - sud ovest
TIPO DI TERRENO: marna argilloso calcarea con prevalenza di limo
ALTITUDINE VIGNETI: 200 - 250 m s.l.m.
DENSITA' DI IMPIANTO 4.000 - 5.000 piante per ettaro
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PERIODO VENDEMMIA: Settembre 2022
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano
VINIFICAZIONE: macerazione a contatto delle bucce con brevi e delicati rimontaggi
MALOLATTICA: svolta
AFFINAMENTO: vasche di acciaio

COLORE: rosso rubino brillante
AL NASO: frutti rossi, amarena, note floreali di viola
IN BOCCA: succoso e fresco
ABBINAMENTI: pasta al ragù, formaggi poco stagionati, seppie e piselli
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° / 18°
FORMATI: 0,750 l

