



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 evocchi 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

