



### L'AVVOCATA 2012

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 d.o.c.g  
**VITIGNO:** Barbera  
**AREA DI PRODUZIONE:** sud astigiano  
**ESPOSIZIONE:** sud - sud ovest - sud est  
**TIPO DI TERRENO:** marne argillose-calcaree con prevalenza 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 2012  
**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:** 100% svolta  
**AFFINAMENTO:** botti di rovere e vasche di acciaio  
**ALCOL:** 13,90% vol.  
**ACIDITÀ TOTALE:** 5,49 g/l  
**pH:** 3,52  
**COLORE:** rosso rubino  
**AL NASO:** intensi sentori di ciliegia, lampone e mora  
**IN BOCCA:** fresco ed equilibrato  
**ABBINAMENTI:** pane e salame, moscardini in guazzetto, polpette di carne con piselli  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°/18°  
**FORMATI:** 0,375 l - 0,750 l

