



L'AVVOCATA 2017

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 2017
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: svolta
AFFINAMENTO: vasche di acciaio
ALCOL: 14,61% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,76 g/l
pH: 3,51
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: 0,750 l

