



COPPO

1892

L'AVVOCATA 2018 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 2018
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
ALCOOL: 14,61 % vol
ACIDITA' TOTALE: 5,53 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: 0,750 l

