



COPPO

1892

L'AVVOCATA 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.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PERIODO VENDEMMIA: settembre
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

