



L'Avvocata

BARBERA D'ASTI DOCG, CANELLI
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: frisch, ausgewogen, Rubinrot

Ich passe perfekt zu: Sandwiches, Meeresfrüchten mit Tomatensauce oder Fleischbällchen

Mein Geschmack erinnert an: Intensive Kirsch-, Himbeer- und Brombeernoten.

Terroir

Herkunft: Asti

Boden: vornehmlich schlammigen, kalkhaltigen Lehmböden

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst. Anschließend werden die Trauben gemaischt und bei kontrollierter Temperatur vergoren und dann im Edeltank ausgebaut.

Das Weingut

Die Geschichte der Familie Coppo ist eng mit der Geschichte der Stadt Canelli verflochten, die als eine Hauptstadt des Moscato gilt, aber zugleich reich an Barbera ist. Die Gründung der Kellerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch Piero Coppo stand im Zeichen des Moscato. Heute führen die beiden Cousins Luigi und Massimiliano Coppo das Weingut. So paarte sich jugendlicher Enthusiasmus und Modernität mit großem Respekt vor den Traditionen der Vorfahren. Ein Spannungsfeld, das die Weine bis heute sehr vorteilhaft prägt. Die historischen unterirdischen Weinkeller gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Dieser Wein ist nach der Weinbergbesitzerin, einer Anwältin benannt. Streng, ernst und kommandierend war sie immer einfach als "die Rechtsanwältin" bekannt. Der junge, lebhaft Wein steht im Widerspruch zu seinem ersten Namensvetter.

- **Rebfläche:** 52 ha
- **Jahresproduktion:** 200.000 Flaschen
- **Rebsorten des Erzeugers:** Barbera / Chardonnay / Moscato / Nebbiolo / Cortese / Freisa / Pinot Nero / Pinot Noir / Cabernet

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Aromen von roten Früchten und ausgewogenem Geschmack
Serviertemperatur:	16-18 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	10 18 45

ANALYSEDATEN

Alkohol:	14,5 vol. %
-----------------	-------------

