



2022 L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

La joie de vivre à l'italienne

Description:

Ce vin porte le nom de la propriétaire du vignoble, une avocate. Sévère et impérieuse, elle a toujours été appelée simplement "l'avocate". Ce vin jeune et vif est en contradiction presque comique avec son homonyme plus sérieux.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant d'un bel éclat. Touche de menthol et de malt dans le nez précis et fruité aux notes de griottes et de fraises. Fluide et très ouvert en bouche, les notes de baies rouges se marient délicatement aux épices, sur des tannins ronds; légèrement poivré dans la finale concentrée et d'une belle longueur. Magnifique expression du fruit.

Accompagne idéale:

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Italie

Région: Piémont

Sous-région: Asti

Producteur: Coppo

Notation(s): James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Parker 88/100, Wine Spectator 89/100

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 100% Barbera

Référence: 0324322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 17.5/20, Parker 88/100, Wine Spectator 89/100
Cépage(s):	100% Barbera
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés