

L'Avvocata

Coppo, Barbera d'Asti DOCG



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Aromen von roten Früchten und ausgewogenem Geschmack
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Sandwiches, Meeresfrüchte mit Tomatensauce, oder Fleischbällchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 18 45

Charakteristik

Rubinrot. Intensive Kirsch-, Himbeer- und Brombeeraromen in der Nase gepaart mit einem frischen und ausgewogenen Geschmack.

Klima/Terroir

Im Süden der Region Asti, auf einer Höhe von 200-250 m ü.d.M. wachsen die Reben auf vornehmlich schlammigen, kalkhaltigen Lehmböden in südlicher Ausrichtung.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben sanft gepresst. Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gemischt und bei kontrollierter Temperatur vergoren und dann im Edelstahltank 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, lebhaftige Wein steht im Widerspruch zu seinem ernststen Namensvetter.



COPPO
1892

