



2017 L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Note suprême et rapport plaisir prix imbattable

Note de dégustation:

Robe rubis intense, reflets violets. Bouquet de cerises noires et de myrtilles, accompagnées de notes mentholées et d'un parfum de violette, clair et frais. L'attaque est douce et révèle des arômes concentrés avec à nouveau des baies noires, mais aussi des fraises des bois, agrémentées de tonalités poivrées ; intensité soutenue jusqu'à la finale légèrement fraîche.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine: Italie

Région: Piémont

Sous-région: Asti

Producteur: Coppo

Notation(s): Gambero Rosso 3/3, Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2024

Cépage(s): 100% Barbera

Référence: 0324317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 17.5/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés