



2015 L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG, Coppo

Nota di degustazione:

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Barbera-Frucht mit viel Kirsche, Himbeeren und gerösteten Mandeln, sehr offen. Trinkfreudig und von guter Fülle präsentiert sich der Gaumen, begleitet von einer typischen Piemont-Frische, rotbeerig geprägt; sanftes Tanninkleid, leicht würzig im Abgang.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine: Italia

Regione: Piemonte

Sottoregione: Asti

Produttore: Coppo

Valutazioni: Score 17/20

Vinificazione: in Stahltank

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.

Varietà d'uva: 100% Barbera

Numero di articolo: 0324315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Avvocata

Barbera d'Asti DOCG
Coppo

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Barbera
Maturità:	Früher Genuss, kann jedoch ohne weiteres 3 bis 5 Jahre haltbar sein.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren