



Art.-Nr.: 40006

## ROBERTO SAROTTO BARBARESCO RISERVA

<b>REBSORTEN</b>	Nebbiolo
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Piemont
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	2,3 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14-16
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Nebbiolo

### BODEN

Kontinentales Klima mit mikroklimatischen Besonderheiten. Große Temperaturschwankungen werden allerdings durch mediterrane Besonderheiten und die Schutzfunktion der umliegenden Berge im Rahmen gehalten. Obwohl die Reben außerordentlich viel Sonne genießen, wird ihr Reifezyklus von kalten Winden und rauen Nächten deutlich verlangsamt. Weinberge auf 270-300m über Meeresspiegel in Süd-Süd/West Ausrichtung in den Gemeinden Neive und Treiso gelegen. Kalkstein/Ton/Mergelstein, Guyot Rebenerziehung, Pflanzdichte von 5000 Rebstöcken je Hektar bei einem Ertrag von 7 Tonnen je Hektar.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben werden Ende September bis Anfang Oktober von Hand geerntet. Zunächst werden sie für 2-3 Tage kalt mazeriert, um vorab schon viele fruchtige Aromen zu extrahieren. Im Anschluss daran werden die Trauben für 10 Tage im Edelstahltank vergoren. Danach reift der Wein während 14-15 Monaten in großen Fässern aus amerikanischer Eiche und abschließend weitere 8 Monate auf der Flasche.

Dieser Barbaresco ist ein komplexer Wein, dessen Nase einen ausgeprägten Hauch von Rosen und Veilchen aufweist. Mit seiner tief rubinroten Farbe hat er einen raffinierten und weichen

---

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONT



Geschmack und hat ein leichtes Aroma von reifen Pflaumen, Lakritze, Gewürzen und Schokolade. Weiche Tannine verleihen ein besonderes Gefühl von Süße und einen langen, samtigen Abgang. Ausgezeichnet zu Gerichten mit rotem Fleisch und Käse, aber auch als Schluckwein.