

Art.-Nr.: 40004

ROBERTO SAROTTO BARBERA D'ASTI SUPERIORE



REBSORTEN	Barbera
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Barbera

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. Trauben wachsen auf 250m über Meeresspiegel in der Region von Asti und Nizza Monferrato auf lehmigem Kalkboden.

BESCHREIBUNG

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONTE



Die Trauben werden Mitte September von Hand geerntet; Sie werden dann entstielt und gepresst, gefolgt von einer zehntägigen temperaturkontrollierten Gärung. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein umgefüllt und in Edelstahl gelagert, dann für 8 Monate in Barriques und großen Eichenfässern aus amerikanischer Eiche gefüllt, um die malolaktische Gärung abzuschließen. Nach der malolaktischen Gärung lagert der reifte Wein in temperaturgeregelten Edelstahltanks, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Dunkle rubinrote Farbe mit leicht violetten Rändern. Er hat eine reife, fruchtige Nase mit einem Hauch von Würze. Am Gaumen ist es ein sehr weicher und ausgewogener Wein, mit einer leicht ausgeprägten Säure, die diesem Barbera einen frischen, lebendigen Charakter verleiht. Ein Rotwein mit guter Struktur und vollem, aber weichem Geschmack.

Ein Wein für alle Mahlzeiten, da er sehr vielseitig ist. Ausgezeichnet zu Wildfleisch und Schinken, Pasta mit Fleischsaucen. Passt sehr gut zu scharfen Speisen.