



Art.-Nr.: 40007

ROBERTO SAROTTO BAROLO

REBSORTEN	Nebbiolo
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	2,1 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	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/Ost Ausrichtung in den Gemeinden Novello und Barolo gelegen. Kalk und Lehmböden, 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 ruht der Wein für zwei Monate im Edelstahltank und kommt dann zur Reifung für 24 Monate in große Fässer aus amerikanischer Eiche. Abschließend liegt der Wein noch einmal für 6 Monate im Edelstahltank bevor er auf die Flasche kommt.

Aus Nebbiolo-Trauben hergestellt ist dieser prächtige Rotwein, bekannt als „der König der Weine



und der Wein der Könige „ ein Prunkstück der piemontesischen Weinherstellung. Ein Wein für große Anlässe, der den Gaumen mit seiner Kraft und seinem Körper verzaubert und überzeugt und ein angenehmes Wärmegefühl hinterlässt. Granatrot mit orangefarbenen Reflexen, hat er ein intensives, ätherisches, charakteristisches Bouquet zusammen mit einem vollmundigen, trockenen Geschmack, der reich, weich und ausgewogen ist. Ein Spitzenwein, der am besten zu Braten und Wild passt.