



Art.-Nr.: 40008

ROBERTO SAROTTO ELENA BARBERA D'ALBA

HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHEGRÖÖE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RETSÜÖE	0,3 g/l
SÄUREGEHALT	5,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Barbera d'Alba

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 350m über Meeresspiegel in südlicher Ausrichtung in den Gemeinden Neviglie und Barolo gelegen. Kalk und Mergelböden, Guyot Rebenerziehung, Pflanzdichte von 6000 Rebstöcken je Hektar bei einem Ertrag von 5 Tonnen je Hektar.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden Ende September von Hand geerntet. Zunächst werden sie für eine Woche 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 14 Monate in Barrique Fässer aus amerikanischer Eiche. Abschließend liegt der Wein noch einmal für 6 Monate im Edelstahltank und weitere 6 Monate auf der Flasche.

Dieser Wein ist Elena, dem 1998 geborenen zweiten Kind von Roberto Sarotto, gewidmet und wird auf den ältesten Weinbergen des Weinguts in herrlicher Südlage angebaut. Er hat eine kraftvolle,

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONTE



komplexe Nase nach reifen Früchten und einen guten Körper, der eine wunderbar ausgewogene Struktur, Säure und Tannine zeigt. Reichhaltig, rund, weich mit einem vollen Geschmack, der im Mund verweilt, ist er ein anregender, inspirierender Meditationswein und eine ideale Ergänzung zu reichhaltigen Pastagerichten.