



Art.-Nr.: 40003

## ROBERTO SAROTTO BARBERA D'ASTI

<b>REBSORTEN</b>	Barbera
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Piemont
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	5,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	2,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14-16
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	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

Die Trauben werden Mitte September von Hand geerntet; sie sind dann entstielt und gepresst, gefolgt von zehn Tagen Temperatur kontrollierter Gärung. Nach dem Ende der alkoholischen Gärung wird der Wein in Edelstahltank verlegt, um dort die malolaktische Gärung zu vollziehen. Nach deren Abschluss reift der Wein für einige weitere Monate im Tank und auf der Flasche.

Dunkle rubinrote Farbe mit leicht violetten Rändern. In der Nase viel Kirschpflaume mit einem Hauch von Lorbeerblättern und Brombeere. Am Gaumen ist es ein sehr weicher und ausgewogener Wein, mit einer leicht ausgeprägten Säure, die diesem Barbera einen frischen,

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONTE



lebendigen Charakter verleiht. Dies ist ein mittelgroßer und fruchtiger Wein.

Ein Wein für alle Mahlzeiten, da er sehr vielseitig ist. Ausgezeichnet zu Fleisch und Salami, Schinken und Vorspeisen, Pasta mit Tomaten- und/oder Fleischsaucen. Passt sehr gut zu scharfen Speisen.