



Art.-Nr.: 40005

ROBERTO SAROTTO LANGHE NEBBIOLO

KATEGORIE	Empfehlungen
REBSORTEN	Nebbiolo
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
FLASCHENGRÖÙE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RETSÜÙE	2,5 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 400m über Meeresspiegel in Süd-Süd/West Ausrichtung in den Gemeinden Novello und Barolo gelegen. Lehmiger Kalkboden, 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 zwei Wochen im Edelstahltank vergoren. Danach reift der Wein während 6-8 Monaten in großen Fässern aus amerikanischer Eiche, 6 Monate im Edelstahltank und abschließend weitere 6 Monate auf der Flasche.

Dieser aus Nebbiolo-Trauben hergestellte Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit ziegelroten Reflexen am Rand. Die lange Reifung bringt die herausragende komplexe Nase von kleinen roten

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONTE



Früchten und süßen Gewürzen zum Vorschein. Im Mund ist er großzügig und erfüllend mit einer ausgezeichneten Struktur und einem anhaltenden, weichen, trockenen Abgang ohne übermäßige Tannine. Er passt gut zu reichhaltigen Gerichten mit rotem Fleisch und Wild.