



ROBERTO SAROTTO

Barbera d'Alba DOC "Elena"

Dedicato ad Elena, la figlia secondogenita di Roberto Sarotto, nata nel 1998. Presenta un profumo avvolgente e complesso di frutti maturi. Vino di buon corpo, conquista per il meraviglioso bilanciamento di struttura, acidità e tannini che armonicamente propone. Rotondo, vellutato, ricco, pieno e persistente in bocca, è vino da meditazione, inebriante e stimolante, compagno importante per primi piatti ricchi.

DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba DOC
COLORE	rosso rubino molto intenso con riflessi violacei
UVE	Barbera d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie e Barolo
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, a 350 metri sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	50 - 60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 10 giorni circa
MOD. E DURATA	2 mesi in inox, 12-14 mesi in barrique, 6 mesi
DELL'AFFINAMENTO	in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15 – 16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 g/L
PRODUZIONE	60.000 bottiglie

