



ROBERTO SAROTTO

Barbaresco DOCG "Gaia Principe"

Deriva anch'esso dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata " Gaia Principe ". Di origini molto antiche, questo grande vino piemontese è da gustare con passione, per assaporare tutte le splendide emozioni che è capace di regalare al palato più esigente. Profumo etero con sentore di viola; sapore pieno, asciutto e vellutato. Ottimo in abbinamento con secondi piatti a base di carne rossa e con formaggi.

DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gaia Principe, Neive (CN)
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree, marnoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali di uva
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, 14 - 15 mesi in barrique, quindi
DELL'AFFINAMENTO	ancora 6 mesi in inox, 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15 -16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 g/L
PRODUZIONE	13.000 bottiglie

