



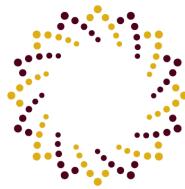
ROBERTO SAROTTO

"Audace" - Barolo DOCG

Ancor prima della vendemmia, nei vigneti di proprietà più vecchi, si scelgono le uve che hanno raggiunto la miglior maturazione e con cura si raccolgono e si vinificano a parte. Segue un affinamento in barrique di rovere francese che si protrae il tempo necessario per dare caratteristiche di gran razza ad un vino che è già grande all'origine. Al naso è seducente e complesso, al palato denso e dolce ma anche vigoroso e di carattere, allo stesso tempo filigranato, elegante e, a modo suo, armonico. Note di legno e mandorle; ben costruito, alcool fine, tannini ben armonizzati e decisi: equilibrato e lungo. Un vino da invecchiamento ma eccellente già adesso.

DENOMINAZIONE	Barolo DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	San Ponzio, Barolo
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	80 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre, inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo, fermentazione con macerazione per 20 giorni cca.
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 24 mesi in barrique, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15-16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	8.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

"Audace" - Barolo DOCG

Before the harvest the grapes of the oldest vineyards, which have ripened best, are selected to be picked with care for separate vinification. The wine is kept in French oak barrels for maturing as long as necessary according to the vintage. A really great full – bodied wine, complex and seductive on the nose, rich and soft on the palate. It is full of character and vigour, yet delicate, elegant, harmonious, with hints of wood and almonds and clear-cut tannins. A wine for cellaring, but also great to drink when released.

DENOMINATION	Barolo DOCG
COLOUR	ruby red with orange tints
GRAPE	100% Nebbiolo
ORIGIN	San Ponzio, Barolo
SURFACE AREA	2 hectares
ASPECT & ALTITUDE	South, South East at 400 metres asl
SOIL	calcareous clay
TRELLIS	guyot
PLANT DENSITY	5.000 vines per hectare
YIELD PER HECTARE	8.000 kg per hectare
HARVEST DATE	end of September, early October
VINIFICATION TECHNIQUES	cold maceration followed by fermentation for 20 days
TYPE & LENGTH OF MATURATION	2 months in stainless steel, 24 months in barrique, 6 months in stainless steel and 6 months in bottle
ALCOHOL	15-16 % vol.
TOTAL ACIDITY	5 - 5,5 g/l
RESIDUAL SUGAR	0-3 g/l
AVERAGE YEARLY PRODUCTION	8.000 bottles

