ROBERTO SAROTTO

"Elena" - Barbera d'Alba DOC

Dedicato ad Elena, la figlia secondogenita di Roberto Sarotto, nata nel 1998, questo vino proviene dai vigneti più antichi dell'azienda, splendidamente esposti a Sud. 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 viola
UVE	barbera d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie e Barolo
SUPERFICIE VITATA	4 ettaro
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	in rosso con macerazione di una settimana
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 14 mesi in barrique, 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14 - 15% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 - 6 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 bottiglie

.

AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN
C.F. e REG.IMP.CN CVLRRA61P63A124U P.IVA 02837140041
email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com
Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366

ROBERTO SAROTTO

"Elena" - Barbera d'Alba DOC

Dedicated to Elena, Roberto Sarotto's second child born in 1998, this wine is grown on the estate's oldest vineyards in a magnificent position facing south. It has a powerful, complex nose of ripe fruit and a good body which shows marvelously balanced structure, acidity and tannins. Rich, round, smooth with a full flavor that lingers in the mouth, it is a stimulating, inspiring, meditation wine and an ideal match for rich pasta dishes.

DENOMINATION	Barbera d'Alba DOC
COLOUR	ruby red with violet tints
GRAPE	100% Barbera d'Alba
ORIGIN	Neviglie and Barolo
SURFACE AREA	4 hectares
ASPECT & ALTITUDE	South at 350 metres asl
SOIL	calcareous marlstone
TRELLIS	guyot
PLANT DENSITY	6.000 per hectare
YIELD PER HECTARE	5.000 - 6.000 kg per hectare
HARVEST DATE	end of September
VINIFICATION TECHNIQUES	red maceration for one week
TYPE & LENGHT OF MATURATION	2 months in stainless steel, 14 months in barrique, 6 months in stainless steel, 6 months in bottle.
ALCOHOL	14 - 15% vol.
TOTAL ACIDITY	5,5 - 6 g/l
RESIDUAL SUGAR	0-3 g/l
AVERGE YEARLY PRODUCTION	20.000 bottles

AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN
C.F. e REG.IMP.CN CVLRRA61P63A124U P.IVA 02837140041
email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com
Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366