



ROBERTO SAROTTO

"Briccobergera" - Barolo DOCG

Prodotto con uve nebbiolo, questo splendido rosso, piemontese, nobile e generoso, definito " il re dei vini e il vino dei re ", è uno dei fiori all'occhiello dell'enologia Piemontese. Vino per le grandi occasioni, affascina e conquista il palato con la forza e la pienezza del suo corpo, mantenendo a lungo una piacevole sensazione di calore. Vino superiore da arrosti e selvaggina. Colore rosso granato con riflessi arancione; profumo caratteristico, gradevole, etereo ed intenso che sposa il sapore asciutto; pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.

DENOMINAZIONE	Barolo DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Novello e Barolo
SUPERFICIE VITATA	8 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est a 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre, inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo con successiva fermentazione per 2 settimane
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 24 - 30 mesi in botte di rovere, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14 - 14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	50.000

