



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   |

