



ROBERTO SAROTTO

"Enrico I°" - Langhe DOC Rosso

Un vino speciale, creato nel 1993 da Roberto Sarotto in occasione della nascita del primogenito Enrico. Le pochissime bottiglie prodotte per la ricorrenza, furono accolte con tanto entusiasmo che si decise di realizzare questo vino anche nelle annate successive. E' un rosso strutturato, particolarmente adatto all'invecchiamento. Presenta un bouquet intenso in cui non mancano note di frutta matura e di spezie. Il sapore è di buona struttura. A tavola trova un buon abbinamento con i piatti a base di carne rossa o selvaggina.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Rosso
COLORE	rosso rubino molto intenso
UVE	cabernet sauvignon e nebbiolo
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	1,5 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, a 350-400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	in rosso con macerazione per 10 giorni
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 18 mesi in barrique, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	16 - 18% vol.
ACIDITA' TOTALE	3-4 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	3-4 gr. Litro
PRODUZIONE	4.000 - 5.000 bottiglie

