



ROBERTO SAROTTO

"Pajass" - Vino bianco da uve stramature

Il colore viene dal sole e dalla terra. Il profumo invitante, la carezza al palato, un morbido sentore che subito diventa nostalgia di una sensazione rara. Di colore giallo dorato, è un vino dai profumi caldi ed intensi. In bocca è dolce suadente e di lunghissima persistenza. Accompagna i dolci in particolar modo quelli secchi, ma è anche un eccellente vino da meditazione.

DENOMINAZIONE	Vino bianco da uve stramature
COLORE	giallo paglierino carico con riflessi dorati
UVE	moscato in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	0,60 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6.000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 - 70 quintali di uva fresca
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	appassimento dei grappoli in cassette di legno fino a Fine Novembre. Dopo l'appassimento si raggiungono i 400 gr/litro circa di zucchero. Si procede alla diraspatura e fermentazione con macerazione per circa 20 gg/ 1 mese. Avviene quindi la separazione dalla parte liquida ed ulteriore fermentazione in barrique per 6 mesi cca.
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	in legno per un anno quindi acciaio e bottiglia
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	6 / 7 gr.Litro
ZUCCHERO RESIDUO	200-220 gr. Litro
PRODUZIONE	4.500 bottiglie circa da 0,375 litri



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN
C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041
email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com
Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366