



ROBERTO SAROTTO

### "Briccomacchia" - Barbera d'Alba DOC

Affinamento in grandi botti di rovere ed in bottiglia sono i segreti di questo vino, che pur di antica storia, sorprende per la sua modernità. Profumo caratteristico, vinoso con sentori di lampone e viola, gusto elegante ed equilibrato. Giusta acidità, ottimo corpo con notevole persistenza finale. Apprezzabile a tutto pasto ed in particolare per le carni fini arrostate e per i formaggi a pasta dura.

DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba DOC
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei
UVE	barbera d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Barolo
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Est, 350 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 6 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox , 12 mesi in legno e 3 mesi in bottiglia
ALCOOL	13 - 14% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 - 6 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	2-3 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 bottiglie

