



ROBERTO SAROTTO

### "Nativo" - Langhe DOC Nebbiolo

Ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve nebbiolo a piena maturazione, ha intenso colore rosso con riflessi granato. L'affinamento di almeno un anno, ne esalta la complessità olfattiva. Sorprendenti le delicate note di frutta a bacca rossa e spezie dolci. Al gusto pieno, generoso ed elegante con buona struttura e finale asciutto, mai tannico. Si abbina a piatti sapidi a base di carni rosse e selvaggina.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Nebbiolo
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Novello e Barolo
SUPERFICIE VITATA	2 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, 12 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	2-3 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 bottiglie

