



ROBERTO SAROTTO

### "Currà" - Barbaresco DOCG Riserva

Vino ottenuto dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata "Currà". Il Currà è un vino complesso, dal colore rosso granato. Al naso presenta spiccate note di rosa e violetta; al palato regala note di prugna, liquirizia, spezie e cioccolata. Pur essendo un vino di grande armonia, esprime la giusta forza necessaria che gli consente di essere accostato a pietanze quali carni saporite e piatti a base di selvaggina.

DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Currà Neive (CN)
SUPERFICIE VITATA	7 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270-300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree, marnoso
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 10 giorni
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 14 - 15 mesi in botti di rovere, quindi ancora 6 mesi in inox, 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14-15% vol.
ACIDITA' TOTALE	5-5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	40.000 bottiglie

