



ROBERTO SAROTTO

Asti DOCG Secco

Una novità assoluta che nasce dalla volontà di bere il moscato a tutto pasto. Secco è sinonimo di “dry” ed indica spumanti con residuo zuccherino compreso tra 17 e 32 g/l (nel nostro caso è 17 g/l). Colore giallo paglierino, bollicina fine, al naso è aromatico con note delicate di fiori bianchi e gialli (gelsomino, tarassaco, tiglio, fiori d’arancio), e poi note fruttate di pesca e albicocca. Al palato elegante e fine. Si beve con soddisfazione e senza impegno, grazie anche al moderato contenuto alcolico. Ideale per l’aperitivo, ma anche come un accompagnamento ai piatti leggeri, di sapori delicati come insalate, verdure, carne bianca e perché no, un dessert di struttura soffice come pan di spagna o panettone.

DENOMINAZIONE	Asti Spumante DOCG Secco
COLORE	colore giallo paglierino, bollicina fine.
UVE	Moscato d'Asti in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie, Mango
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 450 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine agosto, selezionando l’uva migliore
TECNICA DI VINIFICAZIONE	L’uva viene pigiata immediatamente dopo la raccolta con pressatura soffice. Il mosto appena filtrato viene fatto fermentare in autoclave dove la pressione arriva a 6 bar. Viene imbottigliato dopo poche settimane in autoclave.
MOD. E DURATA DELL’AFFINAMENTO	poche settimane in bottiglia
ALCOOL	10,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	17 gr. Litro
PRESSIONE	6 bar
PRODUZIONE	100.000 bottiglie



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