



ROBERTO SAROTTO

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

Dedicato ad Elena, la figlia secondogenita di Roberto Sarotto, nata nel 1998, questo vino proviene dai vigneti più antichi dell'azienda, splendidamente esposti a Sud. Presenta un profumo avvolgente e complesso di frutti maturi. Vino di buon corpo, conquista per il meraviglioso bilanciamento di struttura, acidità e tannini che armonicamente propone. Rotondo, vellutato, ricco, pieno e persistente in bocca, è vino da meditazione, inebriante e stimolante, compagno importante per primi piatti ricchi.

DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba DOC
COLORE	rosso rubino molto intenso con riflessi viola
UVE	barbera d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie e Barolo
SUPERFICIE VITATA	4 ettaro
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, a 350 metri sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	50 - 60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	in rosso con macerazione di una settimana
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 14 mesi in barrique, 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14 - 15% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 - 6 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 bottiglie

