



ROBERTO SAROTTO

"Gaia Principe" - Barbaresco DOCG

Deriva anch'esso dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata " Gaia Principe ". Di origini molto antiche, questo grande vino piemontese è da gustare con passione, per assaporare tutte le splendide emozioni che è capace di regalare al palato più esigente. Profumo etereo con sentore di viola; sapore pieno, asciutto e vellutato. Ottimo in abbinamento con secondi piatti a base di carne rossa e con formaggi.

DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gaia Principe, Neive (CN)
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree, marnoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali di uva
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo con successiva fermentazione per una settimana
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 14 - 15 mesi in barrique, quindi ancora 6 mesi in inox, 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15 -16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 gr.litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	8.000 bottiglie

