



ROBERTO SAROTTO

BARBARESCO RISERVA DOCG "CURRÀ"



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 cioccolato. 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 Riserva DOCG

COLORE: rosso rubino con riflessi arancioni

UVE: Nebbiolo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argille calcaree, marnoso

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre, inizio ottobre

ALCOOL: 14-15% vol. ca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

FORMATO: 0,75L / 1,5L

AZ. AGR. ROBERTO SAROTTO di Cavallotto Aurora
Via Ronconuovo 13 - Neviglie 12050 (Cn) Italia
Tel. +39 0173.630228 - Fax +39 0173.630366
Email: roberto@robertosarotto.com

www.robertosarotto.com