



ROBERTO SAROTTO

LANGHE DOC NEBBIOLO "NATIVO"



Ottenuto dalla vinificazione di uve nebbiolo a piena maturazione, ha intenso colore rosso con riflessi granato. L'affinamento di almeno un anno, ne esalta la complessità olfattiva. Sorprendenti le delicate note di frutta a bacca rossa e spezie dolci. Al gusto pieno, generoso ed elegante con buona struttura e finale asciutto, mai tannico. Si abbina a piatti sapidi a base di carni rosse e selvaggina.

DENOMINAZIONE: Langhe DOC Nebbiolo

COLORE: rosso rubino con riflessi arancioni

UVE: Nebbiolo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argille calcaree

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre, inizio ottobre

ALCOOL: 14-14,5% 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