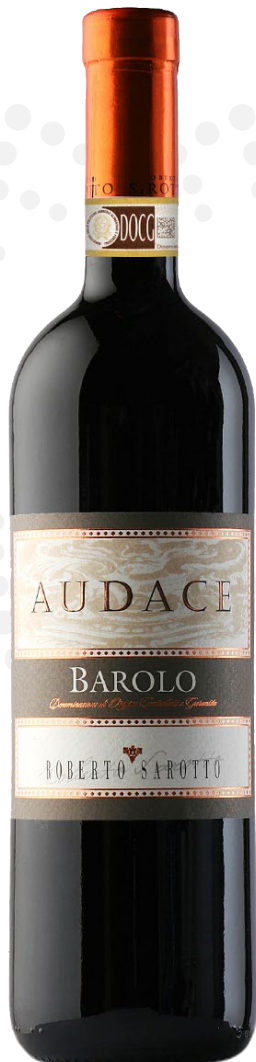


ROBERTO SAROTTO

BAROLO DOCG "AUDACE"



Prodotto con uve nebbiolo provenienti dai vigneti a Barolo e Novello. Affinamento in botte di rovere che si protrae il tempo necessario per dare caratteristiche di gran razza ad un vino che è già grande all'origine. Al naso è seducente e complesso, al palato denso e vellutato ma anche vigoroso e di carattere, allo stesso tempo filigranato, elegante e, a modo suo, armonico. Note di legno e mandorle, alcool fine, tannini ben armonizzati e decisi: equilibrato e lungo. Un vino da invecchiamento ma eccellente già adesso.

DENOMINAZIONE: Barolo DOCG

COLORE: rosso rubino con riflessi arancioni

UVE: Nebbiolo

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argille calcaree

EPOCA DI VENDEMMIA: fine settembre, inizio ottobre

ALCOOL: 15-16% 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