



ROBERTO SAROTTO



## «Briccomacchia» Barbera d'Alba DOC

Sattes Rubin - präsent - terroirgeprägt

### Herkunft

Italien, Piemonte

### Produzent

Roberto Sarotto

### Jahrgang

2021

### Flaschengröße

75 cl

### Alkoholgehalt

14.50 % vol

### Kulinarik

Klassische Schmorgerichte, Kalbshaxen, sämiges Safranrisotto mit feinen Trüffelscheibchen

### Rebsorte

Barbera

### Verschlusstyp

DIAM

### Genussreife

ab 2022

### Trinktemperatur

15 - 17°C

### Artikelnummer

22030721

### Ausbau

2 Mt. Inox & 12 Mt. Foudre



## ÜBER DEN WEIN

Auf den besten Appellationen des Piemonts wurzeln die Reben von Roberto Sarotto. Weine aus Barolo, Barbaresco, Neviglie und Gavi ruhen in den Kellern. Der Pflege der Reben gilt das besondere Augenmerk, denn Roberto Sarotto ist überzeugt, dass ein guter Wein im Weinberg entsteht und im Keller heranwächst. Der traditionellen piemontesischen Rebsorte Barbera trägt er Sorge. Beinahe die Hälfte der Region ist mit ihr bestockt. Briccomacchia ist der Name des Hügels, an welchem die Trauben für den Wein heranwachsen.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Sattes Rubin mit starken violetten Reflexen.

### Aromatik

Leicht verschlossen, kompottartig in der Nase, schwarzbeerig, warme Röstnoten, Holz und Kakao mit üppiger Vanillenote im Finale.

### Körper

Markante Säure, strukturbetont, süsslich wirkend im Gaumen, im Abgang feinerbe, erdige Komponenten und leicht mineralisch.

### Gesamteindruck

Ein terroirgeprägter, eleganter Wein mit Lagerungspotenzial. Karaffieren lohnt sich, da es die Aromavielfalt fördert.

