



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.

