



ROBERTO SAROTTO

BARBERA D'ALBA DOC "BRICCOMACCHIA"



Affinamento in grandi botti di rovere ed in bottiglia sono i segreti di questo vino, che pur di antica storia, sorprende per la sua modernità. Profumo caratteristico, vinoso con sentori di lampone e viola, gusto elegante ed equilibrato. Giusta acidità, ottimo corpo con notevole persistenza finale. Apprezzabile a tutto pasto ed in particolare per le carni fini arrostate e per i formaggi a pasta dura.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba DOC

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei

UVE: Barbera d'Alba

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA: seconda metà di settembre

ALCOOL: 13-14% 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