



ROBERTO SAROTTO



## Rosato Langhe DOP

Ausgewogen - jugendlich - mittelkräftig

### Herkunft

Italien, Piemonte

### Produzent

Roberto Sarotto

### Jahrgang

2021

### Flaschengrösse

75 cl

### Alkoholgehalt

13.00 % vol

### Kulinarik

Passt zu gebratenen Pouletflügel, Fisch in Salzkruste und sommerlichen, leichten Speisen

### Rebsorte

Nebbiolo

### Verschlusstyp

DIAM

### Genussreife

ab 2022

### Trinktemperatur

9 - 11°C

### Artikelnummer

21340721

### Ausbau

Inox



## ÜBER DEN WEIN

Der Langhe Rosato wird aus der Traubensorte Nebbiolo gekeltert. Diese wird meist ende September geerntet und die Trauschalen für einige Stunden im Most belassen. Die Gärung erfolgt bei einer konstant kühlen Temperatur in Edelstahltanks. Im Durchschnitt produziert Roberto Sarotto 5'000-6'000 Flaschen Langhe Rosato im Jahr.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Glanzhelles, warmes Pinkrosa mit rotgoldenen Reflexen.

### Aromatik

Würzige Noten, reife, eingekochte, rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren verweben sich dezent mit einem mineralisch-erdigen Hauch nach Unterholz.

### Körper

Langer, fülliger, fruchtsüßer Auftakt, ausgeglichenes Süsse-/Säurekleid, fein herber Kontrapunkt, jedoch dezente Mineralität.

### Gesamteindruck

Jugendlicher, fruchtiger Wein mit einer feinen Süsse.

