

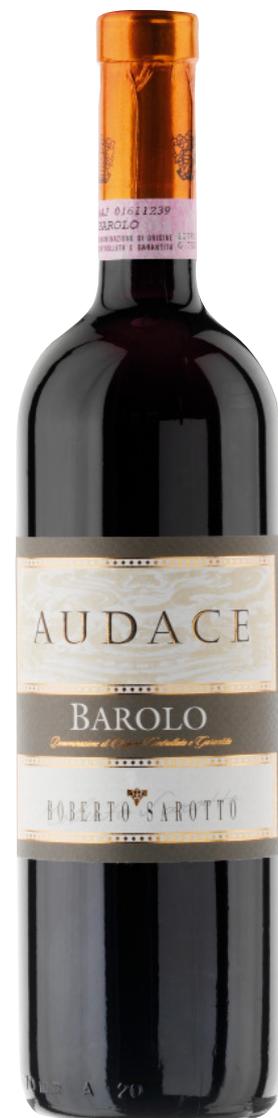
ROBERTO SAROTTO

„Audace“ Barolo Riserva DOCG

Ausgewogen - intensiv - bereitet viel Genuss



Herkunft	Italien, Piemont, Neviglie
Rebsorte	Nebbiolo
Produzent	Az. Agr. Roberto Sarotto, Neviglie (CN) www.robertosarotto.com
Ausbau	24 Mte. Ausbau in französischen Barrique, anschliessend 12 Mte. Reifung in der Flasche, bevor die Weine den Keller verlassen dürfen
Über den Wein	Wein der Könige, König der Weine - ein Ausspruch, den heute Weinfreunde im Zusammenhang mit dem Barolo oft zitieren. Das Piemont ist eine Rebbauregion, die tief in der Tradition verankert ist. Bei der Art der Vinifikation scheiden sich die „Winzer-Geister“. Der Nebbiolo wurde in der Vergangenheit im Keller den Kräften der Natur überlassen. Jahrelang wurden die Weine in grossen Holzfässern gelagert. Oftmals kamen sie müde und ausgezehrt in die Flasche. Heute halten die Rebleute eine strikte Ertragsbeschränkung ein. Die jungen Weine reifen häufig in französischen Barriques heran. Ein perfekter Barolo wird im gleichen Atemzug mit den französischen Spitzen-Crus genannt.
Jahrgang	2008
Alkohol	15.0 % vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkorken
Genussreife	ab 2013 Degustation: 22.10.2014
Trinktemperatur	16 - 18° C
Pass zu	Klassischem Brasato al Barolo, Saure Mocke, Wildschweinragout



Erhältlich in
75 cl

	Farbe	Mittleres Rubinrot mit feinen Granatreflexen, zarter Saum
	Aromatik Intensität	Intensive, reife Frucht, frische Pflaumen, Orangen, unterlegt mit einem Hauch Veilchen, schöne Würze, Anis, Lakritz, Dörrnote, herben Rauch- und Röstnote
	Körper	Stoffiger, weicher Auftakt mit ausgewogenen Tanninen, kräftig, im Gaumen, retronasal feine Ausbaunote
	Qualität	Wein von grosser Harmonie, bereitet jetzt grosse Trinkfreude