



ROBERTO SAROTTO

„Erre“ Piemonte Rosso DOC

Dicht - schwarz beerig - opulent

Herkunft	Italien, Piemont, Niviglie
Rebsorte	Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot
Produzent	Az. Agr. Roberto Sarotto, Niviglie (CN) www.robertosarotto.com
Ausbau	2 Mte. Ausbau im Edelstahltank, 8 Mte. im Barrique, anschliessend 3 Mte. Reifung in der Flasche, bevor die Weine den Keller verlassen dürfen
Über den Wein	Piemonteser Weinhimmel ist ein neuer Stern aufgegangen! Als Basiswein der hochgelobten Cuvée „Erre“ hat der Maestro den Barbera gewählt. Er ist die wichtigste Rotweinsorte des Piemonts und die dritt wichtigste Italiens. Auf den besten Appellationen der Region wurzeln die Reben von Sarotto. Der Pflege der Weinstöcke gilt das besondere Augenmerk, denn der Winzer ist überzeugt, dass ein guter Wein im Weinberg entsteht und im Keller heranwächst. Ohne die einheimischen Rebsorten zu vernachlässigen, begann er in den letzten Jahren Chardonnay, Merlot und Cabernet Sauvignon zu kultivieren. Der berühmteste Weinkritiker Italiens, Luca Maroni zeichnet den neuen Wein mit 98/ 100 Punkten aus.
Jahrgang	
Alkohol	14.0% vol.
Verschlusstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Passt zu	Klassischen Schmorgerichten wie Kalbsbäggli, gebratenem Lamm- oder Rindfleisch, reifem Hartkäse



Erhältlich in
75 cl

	Farbe	Dunkles, dichtes Granatrof mit markanten Violetreflexen, schwarzer Kern
	Aromatik Intensität	Betörende, reife Frucht, dunkelbeerig, eingekochte Pflaumen und Kirschen, Dörrnote, unterlegt mit feinen röstigen Ausbaunoten
	Körper	Stoffiger, weicher Auftakt, sehr kräftiger jedoch stoffiger Gaumen, Dörrfruchtnote, verführerische Fruchtsüsse, lang im Abgang
	Qualität	Wein mit Potenzia, die unglaubliche Fülle entfaltet sich mit der Reifung