



ROBERTO SAROTTO

Vino Spumante Bianco Brut "Ivi"

“Ivi” Vino Spumante dedicato a Ivana, sorella di Roberto. Ottenuto dalla seconda fermentazione in autoclave metodo Martinotti, seguito da una lunga permanenza del vino sulle fecce della stessa rifermentazione. Questo contribuisce a dare struttura e corpo uniti alla freschezza caratteristica del metodo. Spumante elegante e complesso che esprime spiccate note di fiori bianchi e salvia, perfetto come aperitivo ma anche in accompagnamento ad antipasti leggeri e tartine.

DENOMINAZIONE	Vino Spumante Bianco Brut
COLORE	giallo paglierino tenue
UVE	40% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 20% Cortese
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Est a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà /fine agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	seconda fermentazione in autoclave metodo Martinotti, seguono 12 mesi di permanenza del vino sulle fecce della stessa rifermentazione
ALCOOL	12,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	6 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	9 g/L
PRESSIONE	5,5 bar



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

"Ivi" - Vino Spumante Brut Rosé

La versione rosé dell'“Ivi”, questo spumante è ottenuto da uve Pinot Noir; in una prima fase il mosto subisce una leggera macerazione sulle fecce per 12-15 ore, viene poi separato dalle bucce e prosegue la fermentazione in bianco. Segue la seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti, con una lunga permanenza sui lieviti di circa 12 mesi, dotando questo spumante di notevole struttura e corpo uniti alla freschezza caratteristica del metodo. Perfetto come aperitivo nelle calde serate estive, in accompagnamento a sfiziosi *amuse-bouche*.

DENOMINAZIONE	Vino Spumante Brut Rosé
COLORE	rosa tenue
UVE	100% Pinot Nero
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Est a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	leggera macerazione sulle fecce per 12-15 ore poi separato e fermentato in bianco. Seconda fermentazione in autoclave con una lunga permanenza sui lieviti di circa 12 mesi
ALCOOL	12,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,8 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	11 g/L
PRESSIONE	5,5 bar





ROBERTO SAROTTO

Piemonte DOC Spumante Pas Dosè "Nice"

Questo Spumante risplende alla vista di un colore giallo paglierino intenso, esaltato da un perlage fine, denso e brioso. Al naso regala un bouquet fresco e intenso, con profumi di frutta a polpa gialla matura che si uniscono a sentori di cassis, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito. Al palato è morbido ed elegante, con un sottile fondo di frutta matura e un lungo finale di frutta secca. Ottimo come aperitivo, si abbina bene a formaggi freschi e semi-stagionati, piatti vegetariani, e sfiziose ricette di mare a base di pesce bianco e crostacei. Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura di 6-8 °C.

DENOMINAZIONE	Piemonte DOC Spumante Pas Dosè
COLORE	giallo paglierino
UVE	50% Chardonnay 50% Pinot Nero
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Est a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà /fine Agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione in vasche di acciaio inox, segue seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 24 mesi.
ALCOOL	12- 12,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-2 g/L
PRESSIONE	5,5 bar



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN
C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041
email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com
Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Piemonte DOC Spumante Brut "Nice"

Spumante prodotto da uve Chardonnay e Pinot Nero, risultato di 24 mesi di affinamento in bottiglia, presenta un perlage denso e brioso, mentre al naso regala un bouquet fresco e intenso, caratterizzato da un'ampia nota fruttata di mela golden matura e fiori bianchi, arricchito da una delicata fragranza di lievito. Al palato risulta armonico ed equilibrato, con un sottile fondo di frutta matura e piacevoli sensazioni di crosta di pane. Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura 6-8 °C.

DENOMINAZIONE	Piemonte DOC Spumante Brut
COLORE	giallo paglierino
UVE	50% Chardonnay 50% Pinot Nero
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Est a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà /fine Agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Fermentazione in vasche di acciaio inox, segue seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per 24 mesi.
ALCOOL	12- 12,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	6 g/L
PRESSIONE	5,5 bar





ROBERTO SAROTTO

Piemonte DOC Spumante Brut Rosé "Nice"

Questo Spumante Rosé Metodo Classico nasce da uve Pinot Nero, che conferiscono la caratteristica nota aromatica di frutti rossi, assieme a struttura e ricchezza. Dal colore rosato tenue tendente al ramato ottenuto a seguito della lieve macerazione sulle bucce, colpisce per il suo perlage fine, denso e persistente. Al naso regala note intense e fruttate di lampone e ciliegia, con delicate sfumature di panificazione; al palato, il gusto cremoso si sposa con una freschezza fragrante ed un finale sapido. Il. Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura di 6-8 °C.

DENOMINAZIONE	Piemonte DOC Spumante Brut Rosé
COLORE	rosa tenue con riflessi arancioni
UVE	100 % Pinot Noir
SUPERFICIE VITATA	1,5 ettaro
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Ovest a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà Agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Dopo la fermentazione nelle vasche di acciaio inox, il vino viene imbottigliato e lasciato per la seconda fermentazione e affinamento sui lieviti per 24 mesi.
ALCOOL	12 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	10 g/L
PRESSIONE	5,5 bar





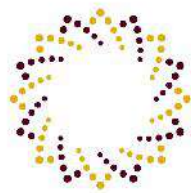
ROBERTO SAROTTO

Langhe DOC Arneis "Runcneuv"

Si ottiene da uva Arneis. Vino di estrema eleganza, il Runcneuv Arneis regala un profumo suadente di fiori e frutti freschi, lasciando al palato una piacevolissima traccia di mandorla. La sua eleganza floreale e fruttata, la sapidità e la morbida freschezza ne fanno il compagno ideale per piatti leggeri di tutti i giorni.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Arneis
COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati
UVE	Arneis in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud-Est/Sud-Ovest tra 260 e 460 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	100 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	lunga fermentazione a basse temperature (15-16 °C) per mantenere l'eleganza ed aromi primari
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 3 - 4 mesi
ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 g/l
PRODUZIONE	200.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Langhe DOC Arneis “Srej”

Ottenuto da uve scrupolosamente selezionate, questo vino rappresenta la massima espressione del potenziale che il Langhe Arneis può raggiungere. La parola “Srej” deriva dal dialetto piemontese e significa “bosco di cerri”, nome con il quale viene tradizionalmente indicato il vigneto posto sulla collina antistante la cantina. Si distingue per il suo profumo avvolgente che evoca l'armonia dei frutti tropicali appena raccolti, con note di ananas, mango e papaya. E' il compagno ideale di piatto a base di pesce, pasta all'uovo con ripieni delicati, carni bianche e formaggi di media stagionatura, servito a una temperatura ideale di 10 – 12 °C.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Arneis
COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati
UVE	100% Arneis
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Mango (CN)
SUPERFICIE VITATA	10 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud-Est, Sud-Ovest tra 260 e 460 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 viti / ettaro
RESA PER ETTARO	100 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	parziale fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	affinamento per 4 – 5 mesi in botti di rovere
ALCOOL	13 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	2-3 g/l





ROBERTO SAROTTO

Gavi DOCG del Comune di Gavi "Bric Sassi"

Bric Sassi, eccezionale connubio tra il territorio ed il clima. Un vino importante di eccellente finezza, complessità e di sorprendente longevità. Vino bianco di grande struttura, da bere lentamente, ringraziando il tempo che lo ha reso così speciale e unico. Eccellente con qualsiasi piatto a base di pesce, con antipasti caldi e freddi.

DENOMINAZIONE	Gavi del Comune di Gavi DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	cortese in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gavi
SUPERFICIE VITATA	15 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali di uva
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	lunga fermentazione a basse temperature (15-16 °C) per mantenere l'eleganza ed aromi primari
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia
ALCOOL	12,5- 13 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 g/L
PRODUZIONE	100.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Gavi DOCG "Aurora"

Nasce da uva cortese nei vigneti di Gavi DOCG. Al naso regala chiari sentori floreali ed accattivanti note di ananas, albicocca e pesca; in bocca è fresco e gradevole con spiccati sentori di mela. Il Gavi Aurora si propone alle terre di mare, pronto a sposarsi al pesce, di cui è splendido compagno.

DENOMINAZIONE	Gavi DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	cortese in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gavi
SUPERFICIE VITATA	10 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	lunga fermentazione a basse temperature (15-16 °C) per mantenere l'eleganza ed aromi primari
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 2 - 3 mesi
ALCOOL	12,5-13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 g/L
PRODUZIONE	80.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Piemonte DOC Chardonnay "Impuro"

Vino per tutte le stagioni che appaga i palati più esigenti. Bouquet intenso, complesso, di grande eleganza con note di fiori. Il sapore trasmette al palato un concerto armonico di stoffa setosa con l'apporto di un giusto grado di acidità da renderlo particolarmente invitante. Ideale come aperitivo o in abbinamento con carni bianche, pesce o frutti di mare.

DENOMINAZIONE	Piemonte DOC Chardonnay
COLORE	giallo paglierino
UVE	Chardonnay 85% Sauvignon Blanc 15%
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie e Nizza Monferrato
SUPERFICIE VITATA	1,5 ettaro
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	sud Ovest
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	lunga fermentazione a basse temperature (15-16 °C) per mantenere l'eleganza ed aromi primari
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	solo inox per 6-8 mesi
ALCOOL	13- 13,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	4-6 g/L
PRODUZIONE	10.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Piemonte DOC Chardonnay "Puro"

Puro, "riflesso" il dilemma che spesso si vive prima di affrontare una scelta: la scelta di rimanere "puri" a qualsiasi costo o "riflessi" in scelte condizionate. Puro è la scelta di un vino monovitigno di grandissima eleganza e fascino capace di regalare al mondo emozioni intense nel tempo. Di colore dorato, al naso si presenta complesso e sostenuto; al palato mantiene la grazia ed il garbo dei grandi vini. E' perfetto per gli aperitivi, crostacei e frutti di mare.

DENOMINAZIONE	Piemonte DOC Chardonnay
COLORE	giallo paglierino con riflessi dorati
UVE	chardonnay in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Naviglie
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud-Ovest a 370 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione e batonnage in barrique di rovere americano da 5 a 8 mesi
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	inox per 2 mesi e poi bottiglia
ALCOOL	14- 14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	2-3 g/L
PRODUZIONE	10.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Naviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Langhe DOC Rosato

Il rosato che conquista con il suo colore “buccia di cipolla”, bouquet intenso e raffinato, Gusto persistente. Si accosta al meglio alle pietanze della cucina marinara elaborata ma anche a piatti di carni bianche e formaggi pregiati.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Rosato
COLORE	Rosa chiaro
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Novello (CN)
SUPERFICIE VITATA	1 ettaro
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 - 80 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo per alcune ore ed in seguito fermentazione a freddo senza parti solide
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	alcuni mesi in inox e poi in vetro
ALCOOL	12,5- 13% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 / 6 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3-5 g/L
PRODUZIONE	10.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Dolcetto d'Alba DOC "Angeli"

Il dolcetto era il vino della gente di Langa, il vino per tutte le occasioni. Attraverso una vinificazione in rosso, si ottiene un vino dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso e dal sapore elegante, morbido ed armonico. E' un vino da assaporare con carni rosse e formaggi di media stagionatura.

DENOMINAZIONE	Dolcetto d'Alba DOC
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei
UVE	Dolcetto d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Est - Sud Est
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcareo-argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con successiva macerazione per 6 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	inox + bottiglia per 8 - 10 mesi
ALCOOL	14% vol.
ACIDITA' TOTALE	5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-2 g/L
PRODUZIONE	10.000 bottiglie





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 in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Barolo
SUPERFICIE VITATA	4 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Est, 350 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 6 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 8-10 mesi in legno e 3 mesi in bottiglia
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	2-3 g/L
PRODUZIONE	30.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Langhe DOC Rosso "Lautus"

Dal connubio tra la Regina e il Re delle Langhe, la Barbera e il Nebbiolo, nasce *Lautus*, un vino di estrema finezza e nobiltà, destinato a una lunga vita. *Lautus*, dal latino “elegante, distinto”, racchiude in sé le migliori caratteristiche dei due vitigni che lo compongono: l’intenso rubino e la morbidezza della Barbera vengono integrati dal tratto austero e tannico del Nebbiolo, in modo da conferirgli struttura e longevità. *Lautus* è l’espressione di due caratteri opposti che incontrandosi si completano a vicenda in un rapporto di equilibrio perfetto.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Rosso
COLORE	rosso rubino intenso
UVE	70 % Nebbiolo; 30 % Barbera
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie, Novello e Barolo
SUPERFICIE VITATA	4,5 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est a 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine settembre, inizio ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 10 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 10 -12 mesi in botte grande di rovere per il Nebbiolo, 10 -12 mesi in barriques per la Barbera, 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,30 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	2,5 g/L



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Langhe DOC Nebbiolo "Nativo"

Ottenuto dalla vinificazione di uve nebbiolo a piena maturazione, ha intenso colore rosso con riflessi granato. L'affinamento di almeno un anno, ne esalta la complessità olfattiva. Sorprendenti le delicate note di frutta a bacca rossa e spezie dolci. Al gusto pieno, generoso ed elegante con buona struttura e finale asciutto, mai tannico. Si abbina a piatti sapidi a base di carni rosse e selvaggina.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Nebbiolo
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie, Novello e Barolo
SUPERFICIE VITATA	4,5 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est a 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine settembre, inizio ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 10 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 8-10 mesi in botte di rovere, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5-5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	2-3 g/L
PRODUZIONE	40.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Barbaresco Riserva DOCG. Questo Barbaresco è un vino complesso, il cui naso ha un caratteristico sentore di rosa e viola. Dal colore rosso rubino intenso, ha un gusto raffinato e morbido e presenta un leggero aroma di prugna matura, liquirizia, spezie e cioccolato. I tannini morbidi conferiscono una particolare sensazione di dolcezza e un lungo finale vellutato. Ottimo da servire con piatti di carne rossa e formaggi, ma anche come vino da sorseggio.

Denominazione	Barbaresco DOCG
Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Vitigno	100% Nebbiolo
Luogo	Neive, Treiso (CN)
Superficie	7 ettari
Esposizione e altitudine	Sud, Sud – Ovest a 270 – 300 mslm
Suolo	Limo, argilla, marne
Sistema di allevamento	guyot
Densità	5.000 viti per ettaro
Produzione per ettaro	7.000 kg
Epoca di vendemmia	Fine Settembre / inizio Ottobre
Processo di vinificazione	Macerazione con successiva fermentazione per 10 giorni circa
Invecchiamento	2 mesi in acciaio, 14-15 msi in botti di rovere, 6 mesi in acciaio
Alcool	14 %vol.
Acidità	5 - 5,5 g/l
Produzione annua	40.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Barolo DOCG. Prodotto con uve Nebbiolo, questo magnifico rosso, conosciuto come "il re dei vini e il vino dei re", è un capolavoro dell'enologia piemontese. Vino per le grandi occasioni, affascina e conquista il palato con la sua potenza e corposità, lasciando una bella sensazione di calore. Di colore rosso granato con riflessi aranciati, ha un bouquet intenso, etereo e caratteristico, insieme a un gusto secco e corposo, ricco, morbido ed equilibrato. Un vino di qualità superiore, che dà il meglio di sé con arrostiti e selvaggina.

Denominazione	Barolo DOCG
Colore	Rosso rubino con riflessi granati
Vitigno	100% Nebbiolo
Luogo	Novello, Barolo (CN)
Superficie	8 ettari
Esposizione e altitudine	Sud, Sud – Est a 270 – 300 mslm
Suolo	Limo, argilla
Sistema di allevamento	guyot
Densità	5.000 viti per ettaro
Produzione per ettaro	7.000 kg
Epoca di vendemmia	Fine Settembre / inizio Ottobre
Processo di vinificazione	Macerazione con successiva fermentazione per 10 giorni circa
Invecchiamento	2 mesi in acciaio, 24 msi in botti di rovere, 6 mesi in acciaio
Alcool	14 – 14,5 %vol.
Acidità	5 - 5,5 g/l
Produzione annua	50.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Moscato d'Asti DOCG "Solatio"

Fruttato e floreale, morbido come le curve delle colline in cui nasce. Prodotto nei vigneti di proprietà, in grado di conferire le massime caratteristiche di aromaticità e di gradevolezza che rendono il vino unico nel suo genere. Dal sapore dolce, aromatico e "petillant", molto piacevole se degustato fresco, accompagnato a dolci e desserts.

DENOMINAZIONE	Moscato d'Asti DOCG
COLORE	giallo paglierino
UVE	Moscato d'Asti in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie, Mango
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 450 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	inizio Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	pressatura soffice delle uve, conservazione a freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata in recipienti chiusi per la presa di spuma naturale
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	poche settimane in bottiglia
ALCOOL	5% vol.
ACIDITA' TOTALE	6 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	135-140 g/L
PRESSIONE	2,5 bar
PRODUZIONE	50.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Asti Dolce DOCG "33"

L'Asti spumante è prodotto con 100% Moscato, un vitigno molto importante per il nostro territorio, capace di esprimere bene le caratteristiche della nostra terra, trasmettere le emozioni e creare momenti pieni di gioia. E' un vino di ottima bevibilità grazie alla effervescenza e contenuto grado alcolico. Ottimo per accompagnare tutti i generi di dolci.

DENOMINAZIONE	Asti Dolce DOCG
COLORE	colore giallo dorato brillante, bollicina fine.
UVE	Moscato d'Asti in purezza
ZONE E COMUNI DI	Naviglie, Mango
PRODUZIONE	
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 450 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Agosto inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	L'uva viene pigiata immediatamente dopo la raccolta con pressatura soffice. Il mosto appena filtrato viene fatto fermentare in autoclave dove la pressione arriva a 5,5 bar. La fermentazione avviene in autoclave per far sì che la CO2 che si crea rimanga tutta intrappolata nel vino, quando il mosto raggiunge i 6-7 gradi alcolici viene raffreddato, filtrato e imbottigliato.
AFFINAMENTO	poche settimane in bottiglia
ALCOOL	6,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,3 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	110 gr. Litro
PRESSIONE	5,5 bar
PRODUZIONE	10.000 bottiglie



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Naviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Zerogradi® Mosto d'uva Analcolico

Zerogradi è una bevanda non alcolica a base di succo d'uva Moscato, pensata per un consumo facile e leggero, adatto a chiunque e a tutte le età. Dalla delicata dolcezza e frizzantezza, lo *Zerogradi* è il compagno ideale delle feste, adatto anche alla creazione di cocktail analcolici o in accompagnamento a dessert e frutta fresca.

DENOMINAZIONE	Mosto d'uva
COLORE	giallo paglierino
UVE	100 % Moscato
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie, Mango
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 450 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine agosto, inizio settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Le uve vengono raccolte a mano e pressate in modo soffice; il succo viene conservato in vasche termo-controllate a basse temperature (-2°C) per bloccare la fermentazione, poi filtrato e imbottigliato.
ALCOOL	0 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	197 g/L
PRESSIONE	2,5 bar
PRODUZIONE ANNUA	5.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Piemonte Brachetto Passito DOC “Caruss”

Da uve Brachetto appassite provenienti dai vigneti di proprietà dell’Azienda Agricola Roberto Sarotto nel comune di Neviglie. Si presenta di colore rosso porpora, profumo intenso, aromatico e particolarmente caratteristico. Sapore morbido, armonico, avvolgente e persistente con sentori di frutta rossa matura, rosa appassita, talvolta ricordando i frutti del sottobosco. Vino da dessert particolarmente indicato nell’accompagnare torte di frutta, piccola pasticceria, cioccolato.

DENOMINAZIONE	Piemonte Brachetto Passito DOC
COLORE	rosso rubino
UVE	brachetto in purezza
ZONE E COMUNI DI	Neviglie (CN)
PRODUZIONE	
SUPERFICIE VITATA	1 ettaro
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	450 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marnoso e calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	40 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	inizio Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	appassimento dei grappoli in cassette di legno fino a fine novembre. Dopo l'appassimento si raggiungono i 400 gr/litro circa di zucchero. Si procede alla diraspatura e fermentazione con macerazione per circa 20 gg/ 1 mese. Avviene quindi la separazione dalla parte liquida ed ulteriore fermentazione in barrique per 6 mesi cca
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	in legno per 6 mesi quindi acciaio e bottiglia
ALCOOL	14,5-15,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6 / 7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO	60 gr. G/l
PRODUZIONE	3000 bottiglie circa da 0,375 litri



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRR61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Barolo Chinato

Il Barolo chinato è un vino speciale prodotto con Barolo a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Aromatizzato con corteccia di china calissaja, chiodi di garofano, cannella, semi di coriandolo ed il prezioso seme di cardamomo. Dopo una lenta macerazione si procede all'imbottigliamento. Abbinamento consigliato: cioccolato amaro, formaggio stagionato, piccola pasticceria secca.

DENOMINAZIONE	Barolo Chinato
COLORE	Rosso rubino intenso con riflessi arancioni
UVE	100% Nebbiolo
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Novello e Barolo
SUPERFICIE VITATA	8 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud Ovest a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5.000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	7.000 kg
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre / inizio ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	macerazione a freddo, fermentazione con macerazione per 14 giorni cca
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	aromatizzato con corteccia di china calissaja, chiodi di garofano, cannella, semi di coriandolo ed il prezioso seme di cardamomo. Dopo una lenta macerazione si procede all'imbottigliamento.
ALCOOL	16,5% vol.
ZUCCHERO RESIDUO	155 gr.Litro
PRODUZIONE	2000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Vino di uve stramature bianco "Pajass"

Il colore viene dal sole e dalla terra. Il profumo invitante, la carezza al palato, un morbido sentore che subito diventa nostalgia di una sensazione rara. Di colore giallo dorato, è un vino dai profumi caldi ed intensi. In bocca è dolce suadente e di lunghissima persistenza. Accompagna i dolci in particolar modo quelli secchi, ma è anche un eccellente vino da meditazione.

DENOMINAZIONE	Vino bianco da uve stramature
COLORE	giallo paglierino carico con riflessi dorati
UVE	moscato in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	0,60 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	300 - 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6.000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 - 70 quintali di uva fresca
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	appassimento dei grappoli in cassette di legno fino a Fine Novembre. Dopo l'appassimento si raggiungono i 400 gr/litro circa di zucchero. Si procede alla diraspatura e fermentazione con macerazione per circa 20 gg/ 1 mese. Avviene quindi la separazione dalla parte liquida ed ulteriore fermentazione in barrique per 6 mesi cca in legno per 6 mesi quindi acciaio e bottiglia
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	
ALCOOL	14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	6 / 7 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	200-220 g/L
PRODUZIONE	4.500 bottiglie circa da 0,375 litri



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN

C.F. e REG.IMP.CN CVLRRAG61P63A124U P.IVA 02837140041

email roberto@robertosarotto.com - sito www.robertosarotto.com

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366