



ROBERTO SAROTTO

Alta Langa DOCG Metodo Classico Dosaggio Zero

Grazie alla meticolosa cura e attenzione a ogni fase di produzione, questo metodo classico esprime al massimo le caratteristiche di uva Chardonnay e esalta la vocazione viticola del territorio chiamato "Alta Langa". Il profumo, fine e complesso, si lega in perfetta armonia al gusto: morbido, avvolgente ma anche fresco e leggermente sapido. Ottimo se abbinato agli antipasti, piatti leggeri a base di verdure di stagione e pesce crudo.

DENOMINAZIONE	Alta Langa DOCG Metodo Classico Dosaggio Zero
COLORE	giallo paglierino
UVE	100% Chardonnay
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Est a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne e argilla calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà /fine Agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Dopo la fermentazione nelle vasche di acciaio inox, il vino base viene imbottigliato per la presa di spuma e lasciato sui lieviti per almeno 36 mesi. L'affinamento avviene nella cantina sotterranea più antica dell'azienda.
ALCOOL	12.5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	6,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	3 g/L
PRESSIONE	5,5 bar
PRODUZIONE	10.000 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

Barbera d'Alba DOC "Elena"

Dedicato ad Elena, la figlia secondogenita di Roberto Sarotto, nata nel 1998. Presenta un profumo avvolgente e complesso di frutti maturi. Vino di buon corpo, conquista per il meraviglioso bilanciamento di struttura, acidità e tannini che armonicamente propone. Rotondo, vellutato, ricco, pieno e persistente in bocca, è vino da meditazione, inebriante e stimolante, compagno importante per primi piatti ricchi.

DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba DOC
COLORE	rosso rubino molto intenso con riflessi violacei
UVE	Barbera d'Alba in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie e Barolo
SUPERFICIE VITATA	20 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, a 350 metri sul livello del mare
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	50 - 60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 10 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 12-14 mesi in barrique, 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15 - 16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 g/L
PRODUZIONE	60.000 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

Barbaresco Riserva DOCG "Currà"

Vino ottenuto dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata "Currà". Il Currà è un vino complesso, dal colore rosso granato. Al naso presenta spiccate note di rosa e violetta; al palato regala note di prugna, liquirizia, spezie e cioccolato. Pur essendo un vino di grande armonia, esprime la giusta forza necessaria che gli consente di essere accostato a pietanze quali carni saporite e piatti a base di selvaggina.

DENOMINAZIONE	Barbaresco Riserva DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Currà, Neive (CN)
SUPERFICIE VITATA	7 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270-300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree, marnoso
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, 14 - 15 mesi in botti di rovere, quindi ancora 24 mesi in inox, 12 mesi in bottiglia
ALCOOL	14-15% vol.
ACIDITA' TOTALE	5-5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 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

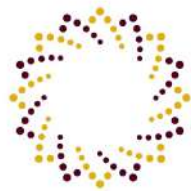
Barbaresco DOCG "Gaia Principe"

Deriva anch'esso dalla vinificazione di uve nebbiolo coltivate nella limitata area di produzione denominata " Gaia Principe ". Di origini molto antiche, questo grande vino piemontese è da gustare con passione, per assaporare tutte le splendide emozioni che è capace di regalare al palato più esigente. Profumo etereo con sentore di viola; sapore pieno, asciutto e vellutato. Ottimo in abbinamento con secondi piatti a base di carne rossa e con formaggi.

DENOMINAZIONE	Barbaresco DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Gaia Principe, Neive (CN)
SUPERFICIE VITATA	2 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Ovest a 270 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree, marnoso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali di uva
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 10 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 14 - 15 mesi in barrique, quindi ancora 6 mesi in inox, 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15 -16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 g/L
PRODUZIONE	13.000 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

Barolo DOCG "Briccobergera"

Prodotto con uve nebbiolo, questo splendido rosso, piemontese, elegante e generoso, definito " il re dei vini e il vino dei re ", è uno dei fiori all'occhiello dell'enologia Piemontese. Vino per le grandi occasioni, affascina e conquista il palato con la forza e la pienezza del suo corpo, mantenendo a lungo una piacevole sensazione di calore. Vino che accompagna arrosti e selvaggina. Colore rosso granato con riflessi arancione; profumo caratteristico, gradevole, etereo ed intenso che sposa il sapore asciutto; pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.

DENOMINAZIONE	Barolo DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Bergera-Pezzole, Novello
SUPERFICIE VITATA	6 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 14 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 24 - 30 mesi in botte di rovere, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	14 - 14,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 g/L
PRODUZIONE	40.000



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

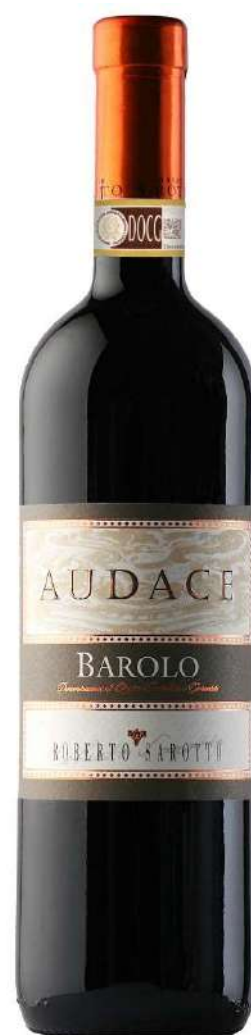


ROBERTO SAROTTO

Barolo DOCG Bergera - Pezzole "Audace"

Prodotto con uve nebbiolo provenienti dai vigneti a Barolo e Novello. Affinamento in botte di rovere che si protrae il tempo necessario per dare caratteristiche di gran razza ad un vino che è già grande all'origine. Al naso è seducente e complesso, al palato denso e vellutato ma anche vigoroso e di carattere, allo stesso tempo filigranato, elegante e, a modo suo, armonico. Note di legno e mandorle, alcool fine, tannini ben armonizzati e decisi: equilibrato e lungo. Un vino da invecchiamento ma eccellente già adesso.

DENOMINAZIONE	Barolo DOCG
COLORE	rosso rubino con riflessi arancioni
UVE	Nebbiolo in purezza
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Bergera – Pezzole, Novello
SUPERFICIE VITATA	4 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, Sud-Est 400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	80 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre, inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 14 giorni circa
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	2 mesi in inox, 24 mesi in barrique, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	15-16 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5 - 5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0-3 g/L
PRODUZIONE	20.000 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

Barolo Riserva 2016 “Ai Fondatori”

L'annata 2016 del Barolo promette di essere una delle migliori di sempre grazie al clima caldo e asciutto, con benefiche piogge estive e fresche notti autunnali ideali per la maturazione fenolica del Nebbiolo. Il Barolo Riserva 2016 della famiglia Sarotto, prodotto tra Barolo e Novello, offre eleganza e un eccezionale potenziale di invecchiamento. Invecchiato nella Botte di Rovere più Grande del Mondo, è un vino ricco e complesso con tannini robusti e una freschezza sorprendente, pronto per essere gustato ora o anche conservato in cantina fino a 20 anni.

DENOMINATION	Barolo DOCG
COLOR	Rosso rubino con riflessi aranciati
GRAPE ORIGIN	100% Nebbiolo ; Bergera - Pezzone, Novello
SUPERFICIE VITATA	6 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	esposizione sud- est a 400 metri slm
TIPOLOGIA TERRENO	calcareo - argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	7.000 kg
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine Settembre, inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata con ulteriore macerazione per 14 giorni circa
TIPO E DURATA DELL'AFFINAMENTO	36 mesi in botti di rovere da 50-70 hl, 18 mesi in acciaio, 12 mesi nella Grande Botte (478 hl), 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.
ALCOHOL	15 % vol.
TOTAL ACIDITY	5,30 g/L
RESIDUAL SUGAR	1,5 g/L
APPROXIMATE PRODUCTION	60.000 bottiglie





ROBERTO SAROTTO

Langhe DOC Rosso "Enrico I°"

Un vino speciale, creato nel 1993 da Roberto Sarotto in occasione della nascita del primogenito Enrico. Le pochissime bottiglie allora prodotte per la ricorrenza, furono accolte con tanto entusiasmo che si decise di realizzare questo vino anche nelle annate successive. E' un rosso strutturato, particolarmente adatto all'invecchiamento. Presenta un bouquet intenso in cui non mancano note di frutta matura e di spezie. Il sapore è di buona struttura. A tavola trova un buon abbinamento con i piatti a base di carne rossa o selvaggina.

DENOMINAZIONE	Langhe DOC Rosso
COLORE	rosso rubino molto intenso
UVE	Cabernet Sauvignon e Nebbiolo
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	Neviglie
SUPERFICIE VITATA	1,5 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud, a 350-400 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	6000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	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, 12 – 18 mesi in barrique, quindi ancora 6 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia
ALCOOL	16,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 g/L
ZUCCHERO RESIDUO	0 g/L
PRODUZIONE	10.000 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

Grappa di Barbaresco

Questa Grappa è ottenuta dalle vinacce di uve Nebbiolo provenienti dai vigneti situati nelle zone storiche di Barbaresco. Il raspo viene separato dal resto delle vinacce e viene immediatamente distillato. Successivamente la grappa segue un invecchiamento in botti di rovere francese per 12-14 mesi.



Grappa di Barolo

Questa Grappa è ottenuta dalle vinacce di uve Nebbiolo provenienti dai vigneti situati nelle zone storiche del Barolo.

La distillazione viene avviata sulle vinacce fresche, per catturare il massimo di aromi e sapori. La grappa viene poi maturata in botti di rovere francese per 12-14 mesi.



AZIENDA AGRICOLA ROBERTO SAROTTO di CAVALLOTTO AURORA - Via Ronconuovo 13 - 12050 Neviglie CN
C.F. e REG.IMP.CN CVLRRRA61P63A124U P.IVA 02837140041

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

Tel 0173 630 228 - Fax 0173 630 366



ROBERTO SAROTTO

Grappa Elena

Grappa ottenuta dalla distillazione delle bucce delle uve utilizzate per produrre la Barbera Elena. Si caratterizza per il profumo caldo e avvolgente con sentori fruttati e speziati. Sapore morbido e persistente, porta con sé la personalità del nostro inconfondibile Elena a cui è ispirata questa grappa



Grappa Enrico I°

Questa grappa è ispirata dal nostro bestseller Enrico I°. Al naso si preannuncia gradevolissima ed al palato si esprime ancor meglio il carattere docile ed infinitamente armonioso di questa grappa: il giusto compromesso tra secchezza e morbidezza.





ROBERTO SAROTTO

Grappa di Cortese di Gavi

Grappa giovane e fresca ottenuta dalle vinacce di uve Cortese di Gavi. Secca ma rotonda, esprime tutte le qualità del vitigno di origine. Una grappa semplice, persistente ed equilibrata.



Grappa di Moscato

Grappa ottenuta dalle vinacce del famoso Moscato Bianco delle Langhe. Al naso rivela intensi profumi floreali e fruttati. Al palato è morbida e piacevole come la stessa uva Moscato da cui proviene.

