

SARACCO

Pinot Nero DOC

Il pinot nero Saracco combina il tradizionale profumo delicato di frutti a bacca rossa (come il mirtillo, la mora e il lampone) e il gusto vellutato, con un corpo rotondo, equilibrato ed elegante.

VITIGNO

Pinot Nero

VIGNETI

Presenti nel Comune di Castiglione Tinella e Castagnole delle Lanze

VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte fermentare in vasche di acciaio inox. L'affinamento avviene in parte in piccole botti di rovere francese e in parte in botte grande per 12-14 mesi.

COLORE: rosso intenso con riflessi purpurei.

PROFUMO: delicato di frutti a bacca rossa (mirtillo, mora e lampone)

SAPORE: fruttato di bacche di sottobosco, vellutato e rotondo.

DA GUSTARE CON: antipasti di carne, affettati, primi piccanti, bolliti, stufati e formaggi di media stagionatura.

Azienda Agricola Paolo Saracco - Via Circonvallazione 6 – Castiglione Tinella CN
www.paolosaracco.it – info@paolosaracco.it



SARACCO

Langhe Chardonnay DOC Prasuè

Il Langhe Chardonnay è un vino dal profumo fruttato intenso con ricordi di crosta di pane. E' un vino piacevole e fresco.

VITIGNO

Pinot Chardonnay

VIGNETI

Presenti nel Comune di Castiglione Tinella.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, decantazione e fermentazione del mosto in contenitori d'acciaio a 20° C circa.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMI: fruttato intenso con ricordi di crosta di pane.

SAPORE: fruttato di mela ed ananas, lungo nel retrogusto, struttura completa, atto a sostenere un medio invecchiamento.

DA GUSTARE CON: antipasti a base di pesce, minestre, omelette e piatti a base di carni bianche.



SARACCO

MOSCATO D'ASTI DOCG

Il Moscato d'Asti è un vino aromatico autoctono caratterizzato da profumi di arancio, pesca e tiglio, e da un sapore dolce e ricco di mineralità.

VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli

VIGNETI

Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze, Calosso.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta si effettua una pressatura soffice ai grappoli per mantenere la parte più aromatica del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di -2° C . Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.

PROFUMO: intenso di fiori d'arancio, pesca e timo (prevalentemente profumi primari presenti nell'uva)

SAPORE: intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.



SARACCO

Moscato d'Autunno DOP

Il particolare Moscato d'Autunno, imbottigliato nella stagione autunnale, viene prodotto da una selezione di mosti.

VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli

VIGNETI

Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze, Calosso.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta si effettua una pressatura soffice ai grappoli per mantenere la parte più aromatica del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di -2° C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità.



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.

PROFUMO: intenso di fiori d'arancio, pesca e timo (prevalentemente profumi primari presenti nell'uva)

SAPORE: intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.