



## BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cerviano-Merli

2015



## Barolo DOCG Cerviano-Merli

**Uve:** Nebbiolo 100%

**Altitudine:** 400 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud-Est.

**Zona di produzione:** Comune di Novello.

**Terreno:** Calcareo-argilloso.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Età delle vigne:** 20 anni.

**Epoca di vendemmia:** seconda decade di Ottobre.

**Affinamento:** 18 mesi in botti grandi di rovere francese.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso granato con sfumature di rosso rubino. Al naso è intenso, con sentori di spezie, rosa appassita e sottobosco. Al palato è secco e morbido, armonico e robusto. La beva è vellutata e ben equilibrata con un finale molto lungo.

**Abbinamenti:** carni rosse e formaggi di media e lunga stagionatura. Ottimo anche a fine pasto.

**Temperatura ideale di servizio:** 16 – 18°

Azienda vitivinicola **Tenuta Baràc**

Frazione San Rocco Seno d'Elvio N°40 - Alba 12051 (CN) ITALIA

Tel.+ 39.0173366418 – Fax + 39.0173220545 - [www.barac.it](http://www.barac.it)