



BAROLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cerviano-Merli

2015

TENUTA
Baràc



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