

# Orlando Abrigo Barbaresco DOCG "Meruzzano"

 Italia, Piemonte



Il Barbaresco Rocche Meruzzano prende il nome dall'omonimo cru in cui è sito il vigneto.

Prodotto da uve nebbiolo, sottovarietà Lampia, questo Barbaresco DOCG nasce seguendo i canoni di una filosofia, quella dell'azienda Abrigo, volta a conservare, rispettare ed esaltare le qualità dell'uva stessa e del territorio.

Nonostante l'affinamento in rovere per 15 mesi, il Rocche Meruzzano di Abrigo risulta rustico in gioventù, acquisendo eleganza con la maturità.

**DENOMINAZIONE:** Barbaresco DOCG

**PROVENIENZA UVE:** Vigna Meruzzano in Treiso

**VITIGNI:** Nebbiolo 100%

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Di colore rosso rubino intenso, al naso è ricco, con un bouquet elegante che spazia dai frutti rossi come la ciliegia e l'amarena, alle erbe aromatiche e balsamiche.

In bocca è asciutto, equilibrato, compatto, con tannini già morbidi fin dalla gioventù. Persistente.

**ABBINAMENTI:** Si abbina molto bene con i piatti saporiti della cucina piemontese, la carne rossa e la selvaggina, stracotti, arrostiti, formaggi a pasta dura e stagionati. Da provare anche con preparazioni a base di tartufo bianco d'Alba come risotti ed il tajarin (una pasta all'uovo fresca, lunga) e ravioli al tartufo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C

**GRADAZIONE:** 13,5% Vol.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti

