

DAMILANO

BAROLO

Barolo Docg Raviolo



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Grinzane Cavour (sottozona Raviolo)

TIPO DI TERRENO

Calcereo con 20% sabbia, 52% limo, 28% argilla

CONTENUTO ALCOLICO

15% vol

COLORE

Rosso rubino tendente al granato

PROFUMO

Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

SAPORE

Al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16/17°C