

**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG CANNUBI RISERVA 1752



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di Barolo - sottozona Cannubi

**Età della vigna:** da 30 anni a 50 anni

**Esposizione delle vigne:** sud, sud-est

**Tipo di terreno:** calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Colore:** rosso rubino granato

**Profumo:** intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

**Sapore:** robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza

**Trattamenti fermentativi:** 20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG CANNUBI



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di Barolo - sottozona Cannubi

**Età della vigna:** da 30 anni a 50 anni

**Esposizione delle vigne:** sud, sud-est

**Tipo di terreno:** calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Colore:** rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

**Profumo:** ampio avvolgente, con evidenti note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

**Sapore:** al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG LISTE



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di Barolo - sottozona Liste

**Età della vigna:** oltre 35 anni

**Esposizione delle vigne:** sud, sud-est

**Tipo di terreno:** calcareo con 15% sabbia, 55% limo, 30% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Colore:** rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

**Profumo:** moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

**Sapore:** asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG BRUNATE



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di La Morra - sottozona Brunate

**Età della vigna:** oltre 20 anni

**Esposizione delle vigne:** sud, sud-est

**Tipo di terreno:** calcareo con 25% sabbia, 45% limo, 30% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Colore:** rosso granato con presenza di riflessi aranciati

**Profumo:** intenso con note di viola accompagnate da sentori balsamici e di piccoli frutti rossi

**Sapore:** intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco e liquirizia, con l'invecchiamento sentori di tartufo e cannella

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG CEREQUIO



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di La Morra - sottozona Cerequio

**Età della vigna:** oltre 20 anni

**Esposizione delle vigne:** sud, sud - est

**Tipo di terreno:** calcareo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Colore:** rosso granato con riflessi aranciati nell'invecchiamento

**Profumo:** note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

**Sapore:** intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento.

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG *LECINQUEVIGNE*



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** Barolo (Castellero, Le Coste, Sarmassa), Grinzane Cavour (La Cavourrina), Monforte (Bussia)

**Età della vigna:** da 30 a 50 anni

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso

**Contenuto alcolico:** 14% vol

**Colore:** rosso rubino con riflessi aranciati

**Profumo:** intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

**Sapore:** ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

**Invecchiamento:** 24 mesi in botte grande, 12 mesi di affinamento in bottiglia

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## LANGHE DOC NEBBIOLO *MARGHE*



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comuni di Barolo, Grinzane Cavour

**Età della vigna:** da 30 a 50 anni

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso

**Contenuto alcolico:** 14% vol

**Colore:** rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

**Profumo:** caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

**Sapore:** secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

**Invecchiamento:** 12 mesi in botte grande

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16°/17°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## **BARBERA D'ALBA DOC LABLU**



**Vitigno:** Barbera 100%

**Età della vigna:** da 30 a 50 anni

**Tipo di terreno:** calcareo - argilloso

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**Resa della vigna:** 75 quintali per ettaro

**Colore:** rubino purpureo

**Profumo:** ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

**Sapore:** pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

**Invecchiamento:** botte grande per 12 mesi

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16°/17°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BARBERA D'ASTI DOCG



**Vitigno:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** Comune di Casorzo - provincia di Asti

**Età della vigna:** 20 - 30 anni

**Tipo di terreno:** marne bianche tendenti al calcareo

**Contenuto alcolico:** 14% vol

**Colore:** rosso porpora intenso

**Profumo:** fruttato con leggere note speziate

**Sapore:** etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

**Affinamento:** prevalentemente acciaio e cemento

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16°/17°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## **DOLCETTO D'ALBA DOC**



**Vitigno:** Dolcetto 100%

**Età della vigna:** da 30 anni a 50 anni

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso

**Contenuto alcolico:** 13,5% vol

**Colore:** rosso rubino con riflessi di mora e di viola

**Profumo:** gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

**Sapore:** al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

**Affinamento:** 100% acciaio

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16°/17°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## LANGHE DOC CHARDONNAY *G.D.*



**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Zona di produzione:** Monforte d'Alba, Barbaresco

**Età della vigna:** 25 anni

**Tipo di terreno:** calcareo argilloso sabbioso

**Contenuto alcolico:** 13,5%vol

**Resa della vigna:** 70 quintali per ettaro

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi dorati

**Profumo:** elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

**Sapore:** al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata 16°/18° per 20 giorni

**Affinamento:** 50% per 6 mesi in tonneaux da 500l e 12 mesi di affinamento in bottiglia

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 10°/12°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## LANGHE DOC ARNEIS



**Vitigno:** Arneis 100%

**Età della vigna:** da 15 a 20 anni

**Tipo di terreno:** calcareo argilloso sabbioso

**Contenuto alcolico:** 13,5% vol

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** delicato, fresco, fruttato

**Sapore:** secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 100% acciaio

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 8°/10°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## VINO ROSATO



**Vitigno:** Syrah, Merlot, Barbera

**Zona di produzione:** Casorzo

**Età della vigna:** circa 20 anni

**Tipo di terreno:** calcareo argilloso sabbioso

**Contenuto alcolico:** 13% vol

**Colore:** rosato con riflessi aranciati

**Profumo:** fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

**Sapore:** asciutto e armonico, morbido ed equilibrato

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°C

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 10°/12°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BRUT METODO CLASSICO



**Vitigno:** Pinot nero e Chardonnay

**Contenuto alcolico:** 12,5% vol

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** intenso, con sentori di vaniglia

**Sapore:** vivo, equilibrato, straordinariamente intenso

**Vinificazione:** le due basi vengono pressate e vinificate separatamente. Dopo una soffice spremitura si utilizza solo il mosto fiore che verrà destinato alla fermentazione in legni di secondo passaggio e per una parte in vasche di acciaio a temperatura controllata. In seguito rifermenta in bottiglia, dove trascorre un periodo di riposo a contatto con le fecce che dura fino alla primavera dell'anno successivo, periodo in cui si pratica il battonage prima del tiraggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 7°/9°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO



**Vitigno:** Pinot nero e Chardonnay

**Contenuto alcolico:** 12,5% vol

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi dorati

**Profumo:** delicate note di crosta di pane e lievito

**Sapore:** strutturato e particolarmente avvolgente

**Vinificazione:** le due basi dello stesso millesimo vengono pressate e vinificate separatamente. Dopo una soffice spremitura si utilizza solo il mosto fiore che verrà destinato alla fermentazione in legni di secondo passaggio e per una parte in vasche di acciaio a temperatura controllata. In seguito rifermentazione in bottiglia, dove trascorre un periodo di riposo a contatto con le fecce che dura fino alla primavera dell'anno successivo, periodo in cui si pratica il battonage prima del tiraggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 7°/9°C

**DAMILANO**  
BAROLO

## MOSCATO D'ASTI DOCG



**Vitigno:** Moscato bianco di Canelli

**Tipo di terreno:** Terreno di marna bianca, calcarea con presenza di limo, origine marina

**Contenuto alcolico:** 5,5% vol

**Resa della vigna:** 80 quintali per ettaro

**Vinificazione:** il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi, fino al momento della fermentazione naturale che avviene in piccole vasche di acciaio a 17 °C

**Colore:** giallo oro brillante

**Profumo:** aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

**Sapore:** dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 8°C





**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO CHINATO



Vino a base di Barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, di colore rosso granato con riflessi aranciati. Questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione.

**Contenuto alcolico:** 16% - 16,5%.

I vini aromatizzati erano già in uso presso Greci e Romani con finalità prevalentemente medicamentose diffusi nell'Europa Medioevale ad opera di frati e speciali. A fine Ottocento si affermarono il vermouth e i vini tonici e chinati. Il Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del Vermouth di Torino ed il Barolo Chinato. Il Barolo chinato nasce nelle botteghe di alcuni speciali langaroli che furono i primi ad aromatizzare il pregiato vino Barolo con degli estratti alcolici ottenuti per macerazione di corteccia di china calissaja, cannella e liquirizia; radici di rabarbaro e genziana e molti altri ingredienti.

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 18°/20°C



**DAMILANO**  
BAROLO

## GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO



**Vitigno:** Nebbiolo da Barolo

**Provenienza della vinaccia:** selezione di vinacce dell'Azienda

Agricola Damilano

**Sistema di distillazione:** discontinuo

**Impianto:** caldaiette in rame a vapore

**Barrique utilizzate:** piccole botti di essenze diverse

**Tostatura legno:** media +

**Colore:** ambrato

**Profumo:** ampio e avvolgente con grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia.

**Sapore:** si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo

**Gradazione:** 43% vol

**Affinamento:** 10 - 12 mesi