



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