



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