

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