

**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

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