

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