

DAMILANO
BAROLO

BARBERA D'ALBA DOC "LABLÙ"



Vitigno: Barbera 100%

Tipo di terreno: calcareo - argilloso

Contenuto alcolico: 14,5% vol

Colore: rubino purpureo

Profumo: ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

Sapore: pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

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