DAMILANO
BAROLO

LANGHE DOC NEBBIOLO "*MARGHE*"

Vitigno: Nebbiolo

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: 16º/17ºC