



DAMILANO
BAROLO

BARBERA D'ASTI DOCG



Vitigno: Barbera 100%

Contenuto alcolico: 14% vol

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: fruttato con leggere note speziate

Sapore: etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Affinamento: prevalentemente acciaio e cemento

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