

DAMILANO
BAROLO

DOLCETTO D'ALBA DOC



Vitigno: Dolcetto 100%

Età della vigna: da 30 anni a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 13,5% vol

Colore: rosso rubino con riflessi di mora e di viola

Profumo: gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

Sapore: al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento: 100% acciaio

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