

DAMILANO
BAROLO

LANGHE DOC CHARDONNAY *G.D.*



Vitigno: Chardonnay 100%

Zona di produzione: Monforte d'Alba, Barbaresco

Età della vigna: 25 anni

Tipo di terreno: calcareo argilloso sabbioso

Contenuto alcolico: 13,5%vol

Resa della vigna: 70 quintali per ettaro

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

Sapore: al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata 16°/18° per 20 giorni

Affinamento: 50% per 6 mesi in tonneaux da 500l e 12 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 10°/12°C