

**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

**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

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