



DAMILANO
BAROLO

VINO ROSATO



Contenuto alcolico: 13% vol

Colore: rosato con riflessi aranciati

Profumo: fresco, delicato , gradevolmente vinoso , con note floreali e fruttate

Sapore: asciutto e armonico, morbido ed equilibrato

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°C

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