



DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO



Vitigno: Pinot e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

Colore: giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente.

Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza.

Trattamenti fermentativi: le due basi vengono pressate e vinificate separatamente. Dopo una soffice spremitura si utilizza solo il mosto fiore che verrà destinato alla fermentazione in legni di secondo passaggio e per una parte in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia, dove trascorre 24 mesi a contatto con le fecce.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 7°/9°C