



DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO



Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: vivo, equilibrato, straordinariamente intenso

Vinificazione: 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. In seguito rifermenta in bottiglia, dove trascorre un periodo di riposo a contatto con le fecce che dura fino alla primavera dell'anno successivo, periodo in cui si pratica il battonage prima del tiraggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

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