

DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO



Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

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

Profumo: di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo. Delicati accenni di nocciola tostata e brioche.

Sapore: di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Piacevoli sensazioni minerali ed un finale persistente.

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

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