

**DAMILANO**  
BAROLO

## EXTRA BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO



**Vitigno:** Pinot nero e Chardonnay

**Contenuto alcolico:** 12,5% vol

**Colore:** giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** elegante, ampio, delicato, con accenni floreali.

**Sapore:** strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una buona mineralità.

**Affinamento:** rifermentazione in bottiglia, dove trascorre almeno 36 mesi a contatto con le fecce.

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