



DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO



Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: delicate note di crosta di pane e lievito

Sapore: strutturato e particolarmente avvolgente

Vinificazione: le due basi dello stesso millesimo 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 rifermentazione 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