



DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG RAVIOLE



Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di Grinzane Cavour
(sottozona Raviole)

Contenuto alcolico: 15% vol

Colore: rosso rubino tendente al granato

Profumo: Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui
viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

Sapore: Al palato armonico, equilibrato con gusto
pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini
fini e precisi

Trattamenti fermentativi: fermentazione a
temperatura controllata per 20 giorni

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C