

DAMILANO

BAROLO

Barbera d'Asti Docg



VITIGNO

Barbera 100%

CONTENUTO ALCOLICO

14% vol

COLORE

Rosso porpora intenso

PROFUMO

Fruttato con leggere note speziate

SAPORE

Etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

AFFINAMENTO

Prevalentemente acciaio e cemento

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C