

DAMILANO

BAROLO

Barolo Docg Riserva Cannubi "1752"



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Cannubi

ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

TIPO DI TERRENO

Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

CONTENUTO ALCOLICO

14,5% vol

COLORE

Rosso rubino granato

PROFUMO

Intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

SAPORE

Robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C