

# 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