

DAMILANO

BAROLO

Brut Metodo Classico



VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay

CONTENUTO ALCOLICO

12,5% vol

COLORE

Giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente

PROFUMO

Di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo. Delicati accenni di nocciola tostata e brioche

SAPORE

Di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Piacevoli sensazioni minerali ed un finale persistente

AFFINAMENTO

rifermentazione in bottiglia, trascorre almeno 24 mesi a contatto con le fecce

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

7°/9°C