

DAMILANO

BAROLO

Extra Brut Metodo Classico Millesimato



VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay

CONTENUTO ALCOLICO

12,5% vol

COLORE

Giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità. Perlage fine e persistente

PROFUMO

Elegante, ampio, delicato, con accenni floreali

SAPORE

Strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una buona mineralità

AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia, dove trascorre almeno 36 mesi a contatto con le fecce

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

7°/9°C