

# 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