

# DAMILANO

BAROLO

## Langhe Doc Chardonnay “G.D.”



### VITIGNO

Chardonnay 100%

### CONTENUTO ALCOLICO

13,5% vol

### COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

### PROFUMO

Elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

### SAPORE

Al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata  
16°/18°C per 20 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

10°/12°C