

DAMILANO

BAROLO

Barbera d'Alba Doc "Lablù"



VITIGNO

Barbera 100%

COLORE

Rubino purpureo

PROFUMO

Ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

SAPORE

Pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C