

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg Riserva Cannubi "1752"



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Cannubi

### ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

### COLORE

Rosso rubino granato

### PROFUMO

Intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

### SAPORE

Robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg Cannubi



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Cannubi

### ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

### COLORE

Rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

### PROFUMO

Ampio avvolgente, con evidente note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

### SAPORE

Al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg Liste



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Liste

### ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 15% sabbia, 55% limo, 30% argilla

### COLORE

Rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

### PROFUMO

Moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

### SAPORE

Asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg Brunate



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Brunate

### ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 25% sabbia, 45% limo, 30% argilla

### COLORE

Rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

### PROFUMO

Moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

### SAPORE

Asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg Cerequio



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di La Morra - sottozona Cerequio

### ESPOSIZIONE

Sud, sud - est

### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla

### COLORE

Rosso granato con riflessi aranciati nell'invecchiamento

### PROFUMO

Note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

### SAPORE

Intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg Raviolo



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Grinzane Cavour (sottozona Raviolo)

### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 20% sabbia, 52% limo, 28% argilla

### COLORE

Rosso rubino tendente al granato

### PROFUMO

Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

### SAPORE

Al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Docg “Lecinquevigne”



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### COLORE

Rosso rubino con riflessi aranciati

### PROFUMO

Intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

### SAPORE

Ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Langhe Doc Nebbiolo “Marghe”



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### COLORE

Rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

### PROFUMO

Caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

### SAPORE

Secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C



# 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

# DAMILANO

BAROLO

## Barbera d'Asti Docg



### VITIGNO

Barbera 100%

### CONTENUTO ALCOLICO

14% vol

### COLORE

Rosso porpora intenso

### PROFUMO

Fruttato con leggere note speziate

### SAPORE

Etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

### AFFINAMENTO

Prevalentemente acciaio e cemento

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Dolcetto d'Alba Doc



### VITIGNO

Dolcetto 100%

### COLORE

Rosso rubino con riflessi di mora e di viola

### PROFUMO

Gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

### SAPORE

Al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

### AFFINAMENTO

100% acciaio

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C

# DAMILANO

BAROLO

## Langhe Doc Chardonnay “G.D.”



### VITIGNO

Chardonnay 100%

### 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

# DAMILANO

BAROLO

## Langhe Doc Arneis



### VITIGNO

Arneis 100%

### COLORE

Giallo paglierino

### PROFUMO

Delicato, fresco, fruttato

### SAPORE

Secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata

### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata

### AFFINAMENTO

100% acciaio

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

8°/10°C

# DAMILANO

BAROLO

## Langhe Doc Rosato



### VITIGNO

Nebbiolo 100%

### COLORE

Rosato con riflessi aranciati

### PROFUMO

Fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

### SAPORE

Asciutto e armonico, morbido ed equilibrato

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°C

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

10°/12°C

# DAMILANO

BAROLO

## Brut Metodo Classico



### VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay

### 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

# DAMILANO

BAROLO

## Extra Brut Metodo Classico Millesimato



### VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay

### 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



# DAMILANO

BAROLO

## Moscato d'Asti Docg



### VITIGNO

Moscato bianco 100%

### VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi, fino al momento della fermentazione che avviene in piccole vasche di acciaio a 17°C

### COLORE

Giallo oro brillante

### PROFUMO

Aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

### SAPORE

Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta

### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

8°C

# DAMILANO

BAROLO

## Barolo Chinato



Vino a base di Barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, di colore rosso granato con riflessi aranciati. Questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione

I vini aromatizzati erano già in uso presso Greci e Romani con finalità prevalentemente medicamentose diffusi nell'Europa Medioevale ad opera di frati e speziali. A fine Ottocento si affermarono i vini tonici e chinati. La Regione Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del Barolo Chinato. Il Barolo Chinato nasce nelle botteghe di alcuni speziali langaroli che furono i primi ad aromatizzare il pregiato vino Barolo con degli estratti alcolici ottenuti per macerazione di corteccia di china calissaja, cannella e liquirizia; radici di rabarbaro e genziana e molti altri ingredienti

TEMPERATURA INIZIALE  
DI SERVIZIO SUGGERITA

18°/20°C

# DAMILANO

BAROLO

## Grappa di Barolo Invecchiata



### PROVENIENZA DELLA VINACCIA

Vinacce di Nebbiolo da Barolo

### SISTEMA DI DISTILLAZIONE

Discontinuo

### IMPIANTO

Caldaiette in rame a vapore

### BARRIQUE UTILIZZATE

Piccole botti di essenze diverse

### COLORE

Ambrato

### PROFUMO

Ampio e avvolgente con grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia

### SAPORE

Caldo, morbido, piacevolmente secco con grande equilibrio