

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