

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