

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

Calcereo 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

Calcereo 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

Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Serralunga d'Alba

ESPOSIZIONE

Sud

TIPO DI TERRENO

Formazione di Lequio, 25% sabbia, 52% limo, 23% argilla

COLORE

Granato intenso

PROFUMO

Profumi nobili, una dolce miscela di piccole bacche rosse, lampone e ciliegia con un accenno di note speziate e mentolate

SAPORE

Al palato pieno, succoso, armonico ed equilibrato con un tannino elegante e preciso

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni. Invecchiamento: 24 mesi in botte grande, 12 mesi di affinamento in bottiglia

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C