

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