

DAMILANO
BAROLO



Barbera d'Alba Doc "Lablù"



VITIGNO
Barbera 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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