

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



**TRATTAMENTI FERMENTATIVI**  
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



**AFFINAMENTO**  
Botte grande in legno di rovere



**TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA**  
16°/17°C



**NOTE DEGUSTATIVE**

**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