

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg Cannubi



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Cannubi



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcereo con 45% sabbia, 35% limo, 20% 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 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