

DAMILANO  
BAROLO



## Barolo Docg “Lecinquevigne”



VITIGNO  
Nebbiolo 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI  
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



AFFINAMENTO  
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA  
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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