

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg Raviole



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Grinzane Cavour (sottozona Raviole)



TIPO DI TERRENO
Calcareo con 20% sabbia, 52% limo, 28% 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 tendente al granato

Profumo
Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

Sapore
Al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi