

DAMILANO  
BAROLO



## Barolo Docg Riserva Cannubi “1752”



**VITIGNO**  
Nebbiolo 100%



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Comune di Barolo - sottozona Cannubi



**ESPOSIZIONE**  
Sud, sud-est



**TIPO DI TERRENO**  
Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla



**TRATTAMENTI FERMENTATIVI**  
20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata



**AFFINAMENTO**  
Botte grande in legno di rovere



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



**NOTE DEGUSTATIVE**

**Colore**  
Rosso rubino granato

**Profumo**  
Intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

**Sapore**  
Robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza