

DAMILANO
BAROLO



Extra Brut Metodo Classico Millesimato



VITIGNO
Pinot nero e Chardonnay



AFFINAMENTO
Rifermentazione in bottiglia, dove trascorre almeno 36 mesi a contatto con le fecce



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
7/9°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità. Perlage fine e persistente

Profumo
Elegante, ampio, delicato, con accenni floreali

Sapore
Strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una buona mineralità