

DAMILANO
BAROLO



Langhe Doc Nebbiolo “Marghe”



VITIGNO
Nebbiolo 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

Profumo

Caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

Sapore

Secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico