

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg Brunate



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Brunate



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcareo con 25% sabbia, 45% limo, 30% 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 granato intenso con pochi riflessi aranciati

Profumo
Moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

Sapore
Asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato