

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg Cerequio



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di La Morra - sottozona Cerequio



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcareo con 20% sabbia, 50% 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 con riflessi aranciati nell'invecchiamento

Profumo
Note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

Sapore
Intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento