

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Serralunga d'Alba



ESPOSIZIONE
Sud



TIPO DI TERRENO
Formazione di Lequio, 25% sabbia, 52% limo, 23% 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
Granato intenso

Profumo
Profumi nobili, una dolce miscela di piccole bacche rosse, lampone e ciliegia con un accenno di note speziate e mentolate

Sapore
Al palato pieno, succoso, armonico ed equilibrato con un tannino elegante e preciso