

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg “Lecinquevigne”



VITIGNO
Nebbiolo 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo
Intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

Sapore
Ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente