

DAMILANO  
BAROLO



## Barolo Docg Liste



VITIGNO  
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE  
Comune di Barolo - sottozona Liste



ESPOSIZIONE  
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO  
Calcareo con 15% sabbia, 55% 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