

DAMILANO  
BAROLO



## Barolo Docg Raviole



**VITIGNO**  
Nebbiolo 100%



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Comune di Grinzane Cavour (sottozona Raviole)



**TIPO DI TERRENO**  
Calcareo con 20% sabbia, 52% limo, 28% 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 rubino tendente al granato

**Profumo**  
Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

**Sapore**  
Al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi