

DAMILANO
BAROLO



Barolo Docg Riserva Cannubi “1752”



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Cannubi



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino granato

Profumo
Intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

Sapore
Robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza