

DAMILANO
BAROLO



Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona “G.D.”



VITIGNO
100% Timorasso



ZONA DI PRODUZIONE
Tortona



ESPOSIZIONE
Prevalentemente est



TIPO DI TERRENO
Marne calcaree di origine sedimentaria marina, risalenti al Miocene, in particolare associate alla Formazione delle Marne di Sant'Agata Fossili



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata



AFFINAMENTO
In vasche di acciaio per alcuni mesi a bassa temperatura, con bâtonnage periodici fino all'imbottigliamento



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
10°/12°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino brillante

Profumo
Aromi complessi di agrumi freschi e frutta a polpa bianca, con sfumature minerali

Sapore
Elegante, con note di mandorla e una struttura complessa che promette un buon invecchiamento