

DAMILANO
BAROLO



Extra Brut Metodo Classico Millesimato



VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay



AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia, dove trascorre almeno 36 mesi a contatto con le fecce



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

6/8°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità. Perlage fine e persistente

Profumo

Elegante, ampio, delicato, con accenni floreali

Sapore

Strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una buona mineralità