



**DAMILANO**  
BAROLO

## BAROLO DOCG RISERVA CANNUBI “1752”



**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di Barolo - sottozona Cannubi

**Esposizione delle vigne:** sud, sud-est

**Tipo di terreno:** calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

**Contenuto alcolico:** 14,5% vol

**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

**Trattamenti fermentativi:** 20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°C