

DAMILANO

BAROLO

Barolo Docg Brunate



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Brunate

ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

TIPO DI TERRENO

Calcereo con 25% sabbia, 45% limo, 30% argilla

CONTENUTO ALCOLICO

14,5% vol

COLORE

Rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

PROFUMO

Moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

SAPORE

Asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C