

DAMILANO

BAROLO

Barolo Docg Cerequio



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di La Morra - sottozona Cerequio

ESPOSIZIONE

Sud, sud - est

TIPO DI TERRENO

Calcereo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla

CONTENUTO ALCOLICO

14,5% vol

COLORE

Rosso granato con riflessi aranciati nell'invecchiamento

PROFUMO

Note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

SAPORE

Intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C