

DAMILANO

BAROLO

Barolo Docg “Lecinquevigne”



VITIGNO

Nebbiolo 100%

CONTENUTO ALCOLICO

14% vol

COLORE

Rosso rubino con riflessi aranciati

PROFUMO

Intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

SAPORE

Ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C