

DAMILANO

BAROLO

Barolo Docg Cannubi



VITIGNO

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Cannubi

ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

TIPO DI TERRENO

Calcereo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

CONTENUTO ALCOLICO

14,5% vol

COLORE

Rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

PROFUMO

Ampio avvolgente, con evidente note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

SAPORE

Al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C