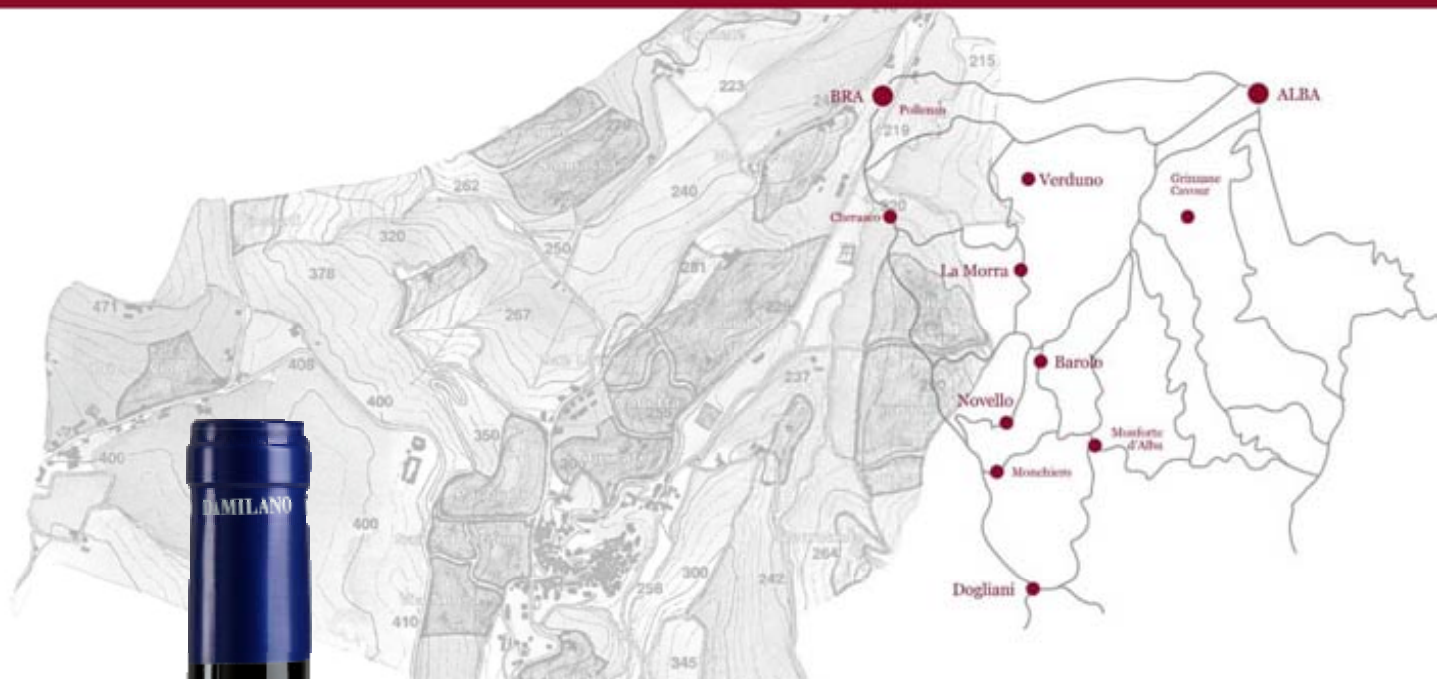




DAMILANO

BAROLO



BARBERA D'ALBA DOC LABLU

Vino versatile che accompagna piatti semplici a tratti rustici.

Di colore rubino purpureo ha sentori fruttati di mora, ciliegia e fragola, con note di cannella, vaniglia e pepe verde.

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: comune di Barolo - Serralunga

Età della vigna: da 30 a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 14,5% vol

Resa della vigna: 50 quintali per ettaro

Colore: rubino purpureo

Profumo: ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

Sapore: pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Affinamento: 40% barrique nuove, 60% barrique - 2°/3° passaggio per 16 mesi