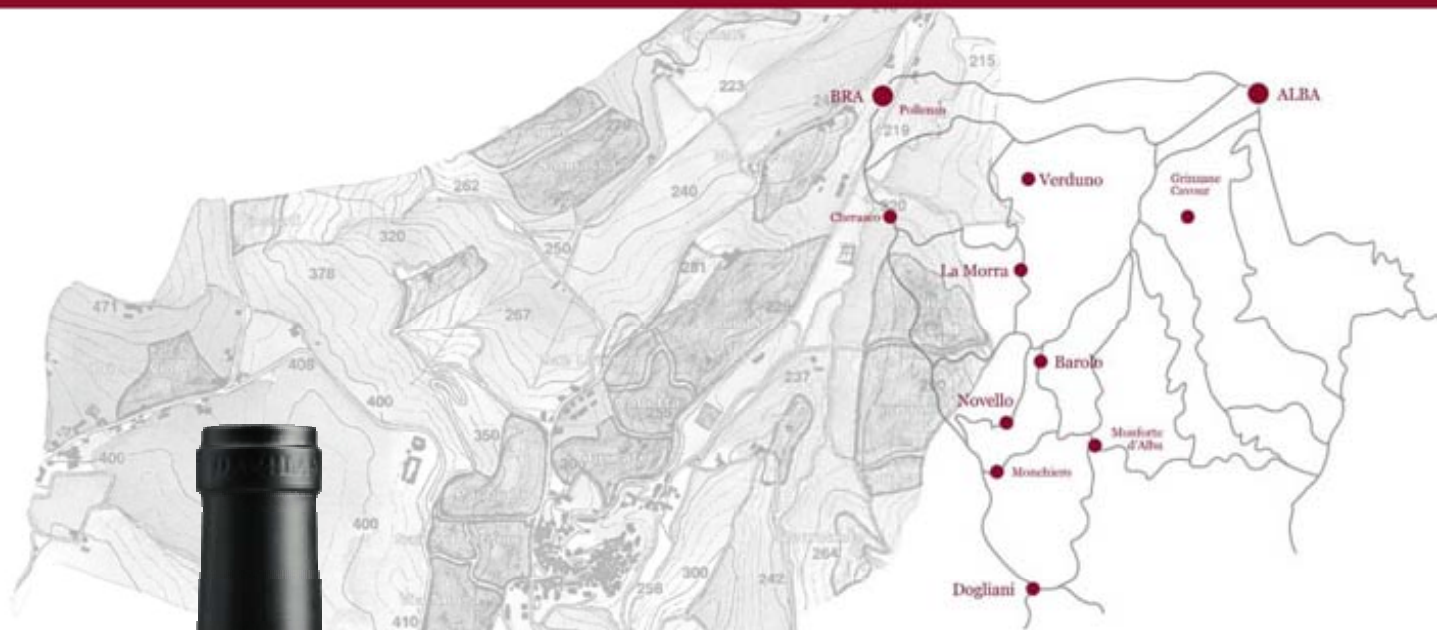




DAMILANO

BAROLO



BAROLO DOCG BRUNATE

Barolo Brunate è un vino di grande carattere, che si abbina molto bene con carni arrosto, brasati, selvaggina e piatti con presenza di funghi o tartufo. Caratterizzato da un colore rosso granato con lievi riflessi aranciati, possiede una forza tannica che, bilanciata da una corretta acidità, rende la beva attraente ed armonica.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di La Morra - sottozona Brunate

Età della vigna: oltre 30 anni

Esposizione delle vigne: sud - sud est

Tipo di terreno: calcareo-argilloso con buona percentuale di sabbia

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 40/50 quintali per ettaro

Colore: rosso granato con presenza di riflessi aranciati

Profumo: intenso con note di viola accompagnate da sentori balsamici e di piccoli frutti rossi

Sapore: intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco e liquirizia, con l'invecchiamento sentori di tartufo e cannella

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Affinamento: 40% tonneaux nuove - 60% tonneaux 2/3 passaggio per 24 mesi

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°