



DAMILANO

BAROLO



BAROLO DOCG CEREQUIO

Cerequio è un altro importante vigneto noto per la sua qualità eccelsa. Il terreno abbastanza sciolto e profondo con maggior disponibilità idrica favorisce la produzione di vini strutturati, tannici e potenti.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di La Morra - sottozona Cerequio

Età della vigna: oltre 30 anni

Esposizione delle vigne: sud - est

Tipo di terreno: calcareo argilloso con bassa percentuale di sabbia

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 40/50 quintali per ettaro

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 15 giorni

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

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°

