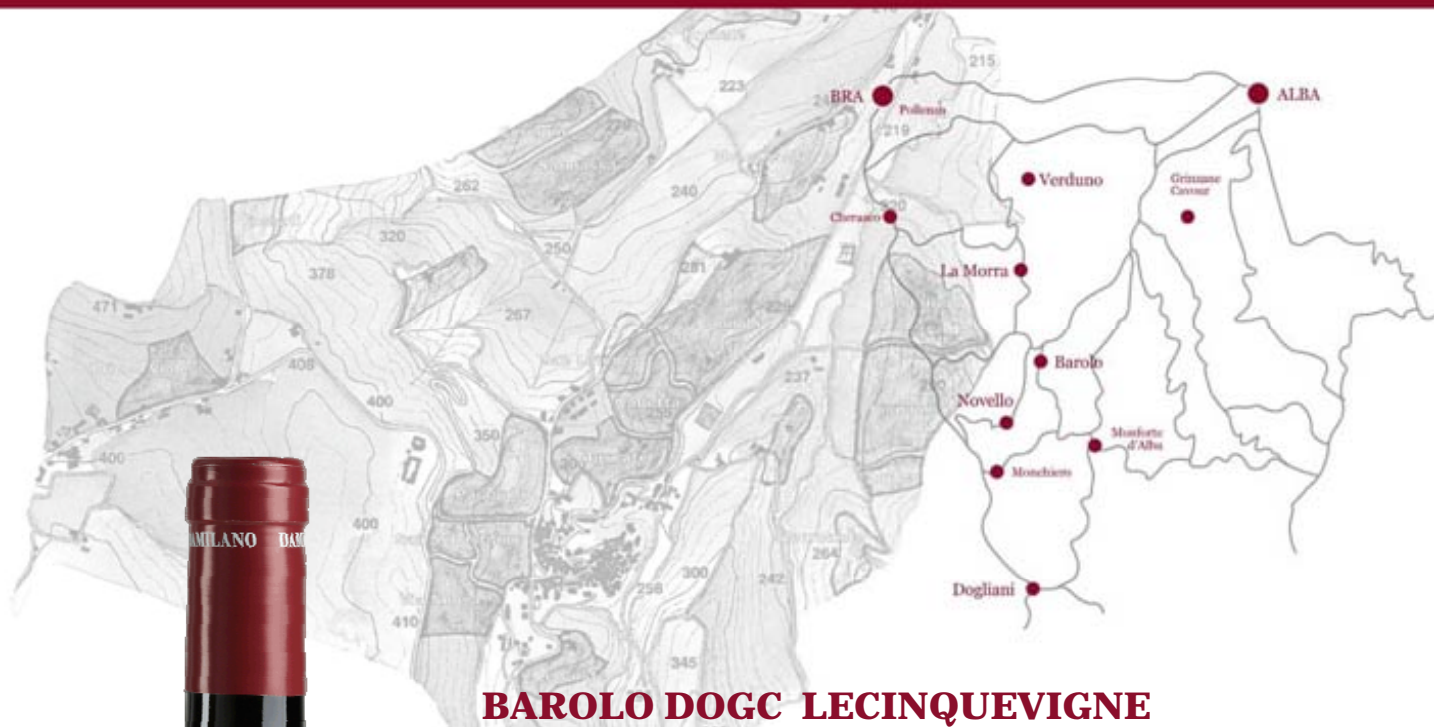




# DAMILANO

BAROLO



## BAROLO DOGC LECINQUEVIGNE

*Nasce dall'assemblaggio di cinque vigneti ubicati nelle zone più vocate per la produzione delle uve di Nebbiolo da Barolo: un vino importante anche se non concepito come monocru.*

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comuni di Barolo, Verduno, Grinzane Cavour, La Morra, Novello.

**Età della vigna:** da 30 a 50 anni

**Tipo di terreno:** calcareo-argilloso

**Contenuto alcolico:** 14% vol

**Resa della vigna:** 60/70 quintali per ettaro

**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

**Invecchiamento consigliato:** vino già pronto, ottimo anche nei prossimi 8/10 anni

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

**Affinamento:** 20% barrique - 2° passaggio per 24 mesi - 80% botte grande.

**Temperatura iniziale di servizio suggerita:** 16/17°