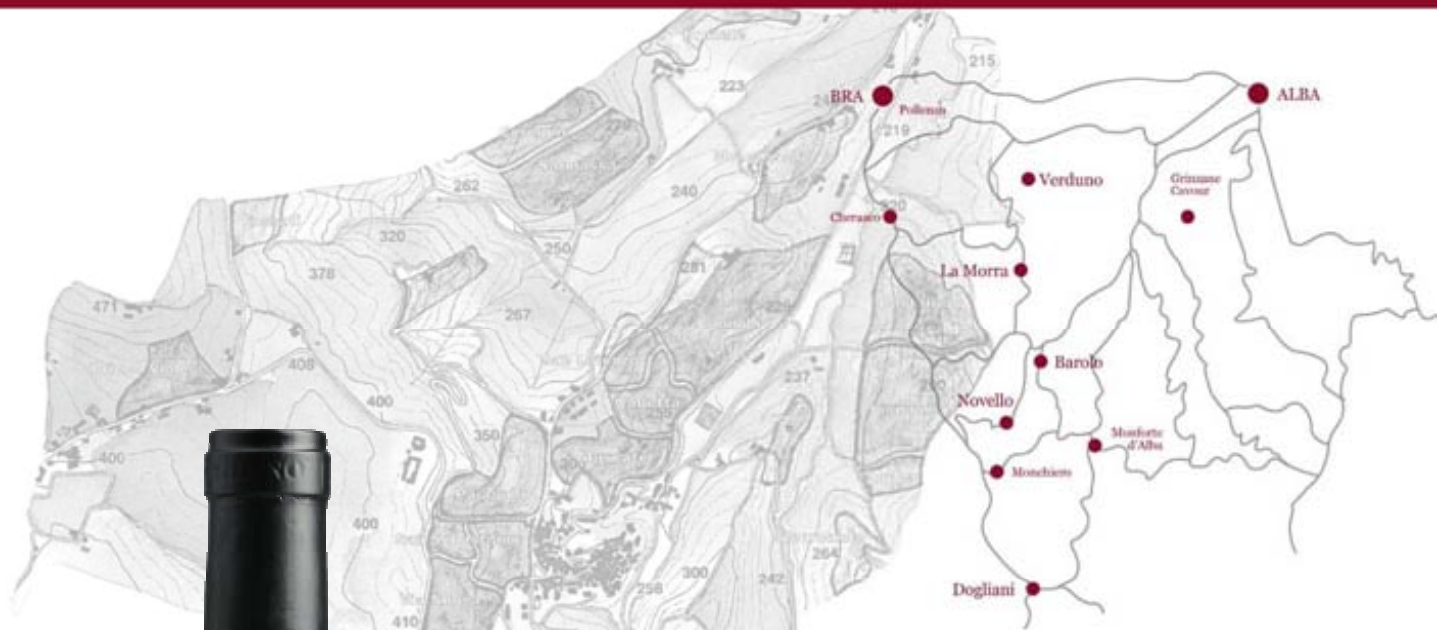




DAMILANO

BAROLO



BAROLO DOCG LISTE

Vino legato alla grande tradizione gastronomica piemontese, si abbina a piatti a base di tartufo bianco e brasati di carne.

Di colore rosso granato, ha sapore asciutto e pieno.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di Barolo - sottozona Liste

Età della vigna: oltre 35 anni

Esposizione delle vigne: est

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 40/50 quintali per ettaro

Colore: rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

Profumo: moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

Sapore: asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

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

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°