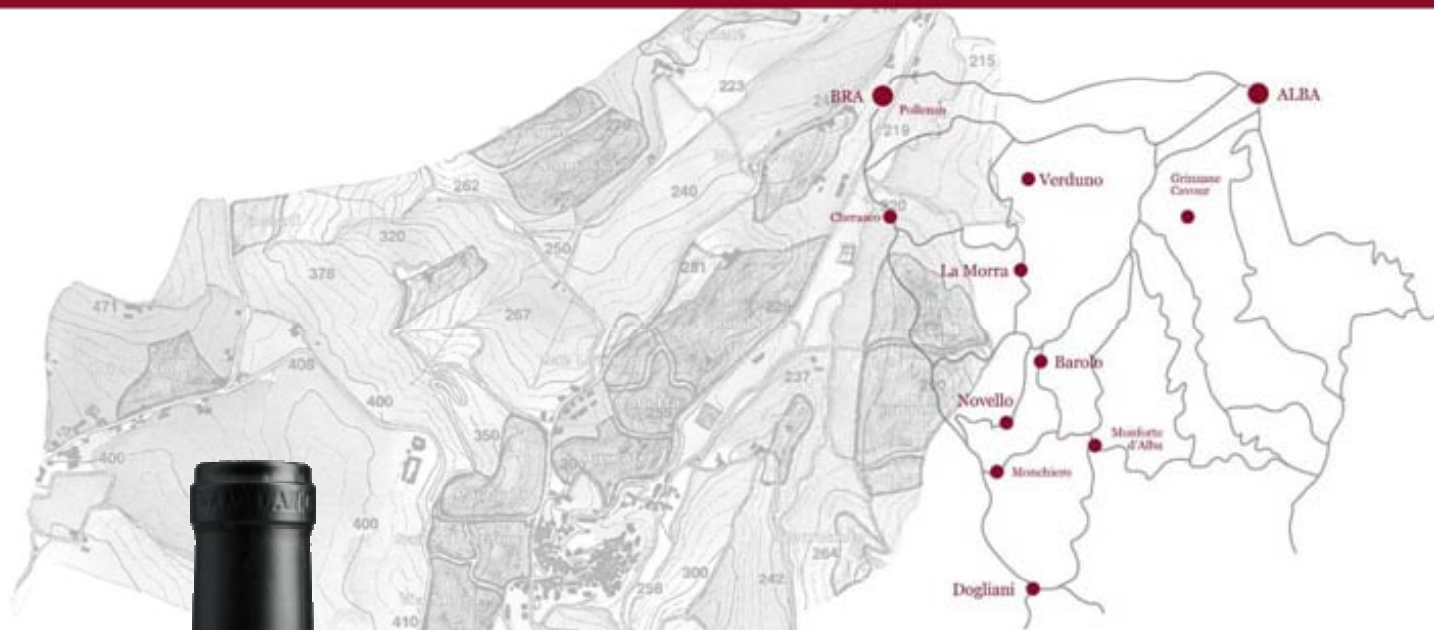




# DAMILANO

BAROLO



## BAROLO DOCG CANNUBI

*Rappresenta il top di gamma e il portabandiera dell'azienda.*

*Barolo Cannubi è un vino sontuoso che si abbina a piatti a base di tartufo bianco e brasati di carne.*

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Zona di produzione:** comune di Barolo - sottozona Cannubi

**Età della vigna:** da 30 anni a 50 anni

**Esposizione delle vigne:** sud

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

**Contenuto alcolico:** 14% vol

**Resa della vigna:** 40/50 quintali per ettaro

**Colore:** rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

**Profumo:** ampio avvolgente, con evidenti note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

**Sapore:** al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

**Trattamenti fermentativi:** fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

**Affinamento:** 40% barrique nuove, 60% barrique - 2°/3° passaggio per 24 mesi

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