



DAMILANO

BAROLO



NEBBIOLO D'ALBA DOC MARGHE

Di colore rosso rubino, con riflessi granato, questo vino ha un sapore secco e vellutato si abbina a primi piatti importanti e alle carni rosse.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comuni di Alba - Diano d'Alba

Età della vigna: da 30 a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 70 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

Profumo: caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

Sapore: secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento: 40% barrique nuove, 60% barrique - 2°/3° passaggio per 16 mesi