



DAMILANO

BAROLO

Schede tecniche



Barolo Docg Riserva Cannubi “1752”



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Cannubi



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcareao con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino granato

Profumo
Intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

Sapore
Robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza



Barolo Docg Cannubi



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Cannubi



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcereo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

Profumo
Ampio avvolgente, con evidente 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



Barolo Docg Liste



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Liste



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcareao con 15% sabbia, 55% limo, 30% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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



Barolo Docg Brunate



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Barolo - sottozona Brunate



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcereo con 25% sabbia, 45% limo, 30% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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



Barolo Docg Cerequio



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di La Morra - sottozona Cerequio



ESPOSIZIONE
Sud, sud-est



TIPO DI TERRENO
Calcereo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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



Barolo Docg Raviole



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Grinzane Cavour (sottozona Raviole)



TIPO DI TERRENO
Calcareo con 20% sabbia, 52% limo, 28% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino tendente al granato

Profumo
Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

Sapore
Al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi



Barolo Docg “Lecinquevigne”



VITIGNO
Nebbiolo 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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



Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba



VITIGNO
Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Serralunga d'Alba



ESPOSIZIONE
Sud



TIPO DI TERRENO
Formazione di Lequio, 25% sabbia, 52% limo, 23% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni.



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Granato intenso

Profumo

Profumi nobili, una dolce miscela di piccole bacche rosse, lampone e ciliegia con un accenno di note speziate e mentolate

Sapore

Al palato pieno, succoso, armonico ed equilibrato con un tannino elegante e preciso



Langhe Doc Nebbiolo “Marghe”



VITIGNO
Nebbiolo 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

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



Barbera d'Alba Doc “Lablù”



VITIGNO
Barbera 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rubino purpureo

Profumo

Ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

Sapore

Pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido



Barbera d'Asti Docg “Zero Sette”



VITIGNO
Barbera 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



AFFINAMENTO
Prevalentemente acciaio e cemento



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso porpora intenso

Profumo
Fruttato con leggere note speziate

Sapore
Etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate,
persistente in bocca



Dolcetto d'Alba Doc



VITIGNO
Dolcetto 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni



AFFINAMENTO
100% acciaio



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosso rubino con riflessi di mora e di viola

Profumo
Gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

Sapore
Al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla



Langhe Doc Chardonnay “G.D.”



VITIGNO
Chardonnay 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata 16°/18°C per 20 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
10°/12°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo

Elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

Sapore

Al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati



Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona



VITIGNO
100% Timorasso



ZONA DI PRODUZIONE
Tortona



ESPOSIZIONE
Prevalentemente est



TIPO DI TERRENO
Marne calcaree di origine sedimentaria marina, risalenti al Miocene, in particolare associate alla Formazione delle Marne di Sant'Agata Fossili



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata



AFFINAMENTO
In vasche di acciaio per alcuni mesi a bassa temperatura, con bâtonnage periodici fino all'imbottigliamento



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
6°-8°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino brillante

Profumo
Aromi complessi di agrumi freschi e frutta a polpa bianca, con sfumature minerali

Sapore
Elegante, con note di mandorla e una struttura complessa che promette un buon invecchiamento



Langhe Doc Arneis



VITIGNO
Arneis 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata



AFFINAMENTO
100% acciaio



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
8°/10°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo paglierino

Profumo
Delicato, fresco, fruttato

Sapore
Secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata



Langhe Doc Rosato



VITIGNO
Nebbiolo 100%



VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°C



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
10°/12°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Rosato con riflessi aranciati

Profumo
Fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

Sapore
Asciutto e armonico, morbido ed equilibrato



Moscato d'Asti Docg



VITIGNO
Moscato bianco 100%



VINIFICAZIONE
Il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi, fino al momento della fermentazione che avviene in piccole vasche di acciaio a 17°C



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
8°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Giallo oro brillante

Profumo
Aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

Sapore
Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta



Brut Metodo Classico



VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay



AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia, trascorre almeno 24 mesi a contatto con le fecce



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

7/9°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente

Profumo

Di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo. Delicati accenni di nocciola tostata e brioche

Sapore

Di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Piacevoli sensazioni minerali ed un finale persistente



Extra Brut Metodo Classico Millesimato



VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay



AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia, dove trascorre almeno 36 mesi a contatto con le fecce



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

7/9°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità. Perlage fine e persistente

Profumo

Elegante, ampio, delicato, con accenni floreali

Sapore

Strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una buona mineralità



Barolo Chinato

Vino a base di Barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, di colore rosso granato con riflessi aranciati. Questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione

I vini aromatizzati erano già in uso presso Greci e Romani con finalità prevalentemente medicamentose diffusi nell'Europa Medioevale ad opera di frati e speziali. A fine Ottocento si affermarono i vini tonici e chinati. La Regione Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del Barolo Chinato. Il Barolo Chinato nasce nelle botteghe di alcuni speziali langaroli che furono i primi ad aromatizzare il pregiato vino Barolo con degli estratti alcolici ottenuti per macerazione di corteccia di china calissaja, cannella e liquirizia; radici di rabarbaro e genziana e molti altri ingredienti



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA
18/20°C

DAMILANO
BAROLO



Grappa di Barolo Invecchiata



PROVENIENZA DELLA VINACCIA
Vinacce di Nebbiolo da Barolo



SISTEMA DI DISTILLAZIONE
Discontinuo - Caldaiette in rame a vapore



BARRIQUE UTILIZZATE
Piccole botti di essenze diverse



NOTE DEGUSTATIVE

Colore
Ambrato

Profumo

Ampio e avvolgente con grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia

Sapore

Caldo, morbido, piacevolmente secco con grande equilibrio



Cantina Damilano
Strada Prov. Alba-Barolo 122
La Morra (CN) Italy
tel. +39 0173 56 105
info@damilanog.com

www.cantinedamilano.it

Seguici su

