

**Damilano**

**BAROLO D.O.C.G. BRUNATE 2009**

Piemonte, Itália



# DAMILANO

## Barolo

UVAS: 100% Nebbiolo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Vinhas com mais de 30 anos, plantadas em solo de marga azulada do Período Tortoniano, em Brunate, um Cru de Barolo situado no município de La Morra. Fermentação com temperatura controlada por 15 dias. Amadurecimento por 24 meses em tonéis e 12 meses de afinamento em garrafa.

COMENTÁRIOS: Cor rubi de média intensidade, com reflexos alaranjados, típicos desta varietal de pouca matéria corante e rápida descoloração. Aroma intenso de frutas vermelhas (cerejas), com notas de violeta e toques balsâmicos. Na boca é potente e ao mesmo tempo elegante, com boa fruta, acidez e álcool equilibrados, bom corpo, taninos de boa qualidade e longa persistência. Já acessível, tem excelente potencial de guarda.

AValiação: RP 92, W&S 90 e WS 92 (2008).

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, guisados e pratos de caça com molhos a base de cogumelos e trufas, brasato ao Barolo, massas com ragu de carne, massas recheadas com carne



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

