

Damilano
BAROLO D.O.C.G. CANNUBI 2009
Piemonte, Itália



DAMILANO

Barolo

UVAS: 100% Nebbiolo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Vinhas com idade de 30 a 50 anos, plantadas na marga azulada do Período Tortoniano, em Cannubi, o mais conhecido e valorizado Cru de Barolo, situado dentro do município homônimo. Aqui a Nebbiolo dá origem a vinhos mais frutados, com taninos elegantes, e plenamente acessíveis quando mais jovens, mas com grande potencial de guarda. Fermentação com temperatura controlada por 20 dias. Amadurecimento por 24 meses em tonéis de carvalho 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. Aromas elegantes e complexos, marcados por notas frutadas de cerejas e ameixas, que evoluem para o tabaco, alcaçuz e cacau. Na boca se mostra harmonioso, equilibrado, com acidez fresca e boa fruta, taninos aveludados e marcantes, bom corpo e longa persistência. Um vinho de exceção, que justifica a fama de Cannubi e consagra a mítica e personalíssima Nebbiolo plantada em seu melhor terroir...

AVALIAÇÃO: RP 93, Dec 94 e WS 92

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



4195-5554

