

Damilano

BAROLO D.O.C.G. LECINQUEVIGNE 2009

Piemonte, Itália



DAMILANO

Barolo

UVAS: 100% Nebbiolo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Proveniente da união de 5 grandes vinhedos: Castellero (Barolo), O Cavourina (Grinzane Cavour), Ravera (Novello), Bussia (Monforte) e Le Coste (Barolo). Vinhas com idade média de 30 a 50 anos. Fermentação com temperatura controlada por 15 dias. Amadurecimento por 24 meses em tonéis e 12 meses de afinamento em garrafa.

COMENTÁRIOS: Coloração rubi com reflexos alaranjados, normal para esta varietal de pouca cor e rápida descoloração. Aromas florais de rosas e violetas, com frutas vermelhas (cerejas) e toques de couro e alcatrão. Na boca mostra-se com acidez e álcool equilibrados, taninos de boa textura, bom corpo, boa fruta e longa persistência. Um vinho com bom potencial de guarda.

AVALIAÇÃO: RP 90 e WS 90

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