



Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Die Magie einer der berühmtesten Lagen im Piemont

Beschreibung:

Der Barolo Cannubi der Cantine Damilano stammt aus einer der renommiertesten Einzellagen des gesamten Piemont – dem Cannubi-Hügel in der Gemeinde Barolo. Diese Cru-Lage gilt als Herzstück der Appellation und wurde bereits 1752 urkundlich erwähnt. Das Resultat ist ein archetypischer Lagenwein, tief verwurzelt im historischen Kern des Barolo-Gebiets, mit einer stilistischen Klarheit, die seine noble Herkunft glanzvoll widerspiegelt. Seine besondere Magie verdankt der Barolo Cannubi dem einzigartigen Bodenprofil aus kalkhaltigem Mergel, Sand und Lehm, das diesem Nebbiolo Finesse, Komplexität und aussergewöhnliche Langlebigkeit verleiht.

Aromenprofil:

Rubinrote Farbe mit kastanienbraunen und orangefarbenen Reflexen. Der Duft ist reichhaltig und umhüllend, mit deutlichen Fruchtnoten von Kirsche und Pflaume sowie Kräuternoten von Tabak, Lakritz und Kakao. Im Gaumen harmonischer, angenehm trockener Geschmack, mit weichen Tanninen und kräftigem Körper, Barolo-Genuss in Vollendung.

Passt zu:

Der samtige Barolo Damilano harmoniert wunderbar mit geschmortem Rind, Pilzrisotto, gereiftem Pecorino, Tajarin al Tartufo, Rindsbraten al Barolo und Tome mit Honig und Nüssen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Barolo

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Artikelnummer: 1400119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.