



Barolo DOCG Cannubi

Damilano

La magie de l'un des terroirs les plus célèbres du Piémont

Description:

Le Barolo Cannubi de la Cantine Damilano provient de l'un des crus les plus renommés de tout le Piémont – la colline de Cannubi, située dans la commune de Barolo. Ce cru est considéré comme le cœur de l'appellation et a été mentionné dans des documents dès 1752. Il en résulte un vin de terroir archétypal, profondément enraciné dans le noyau historique de la région du Barolo, avec une clarté stylistique qui reflète brillamment sa noble origine. Le Barolo Cannubi doit sa magie particulière au profil unique du sol, composé de marne calcaire, de sable et d'argile, qui confère à ce Nebbiolo finesse, complexité et longévité exceptionnelle.

Profil aromatique:

Couleur rouge rubis avec des reflets marron et orange. Le parfum est riche et enveloppant, avec des notes fruitées évidentes de cerise et de prune, ainsi que des notes herbacées de tabac, de réglisse et de cacao. En bouche, un goût harmonieux et agréablement sec, avec des tanins souples et un corps puissant, le plaisir du barolo à son apogée.

Accompagne idéalement:

Le Barolo Damilano velouté se marie parfaitement avec du bœuf braisé, un risotto aux champignons, un pecorino affiné, des tajarin au truffe, un rôti de bœuf au Barolo et du tome servi avec miel et noix.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Barolo

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

N° article: 1400119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.