



Barolo D.O.C.G. Lecinquevigne

Damilano

Cinque siti garantiscono un Nebbiolo di carattere

Descrizione:

Il Barolo Lecinquevigne delle Cantine Damilano è un'espressione multistrato e di carattere del vitigno Nebbiolo. Cresce in cinque vigneti selezionati intorno ai comuni di La Morra, Barolo, Monforte, Grinzane Cavour e Novello, da cui il nome Le cinque vigne. Il risultato è un vino rosso piemontese tanto potente quanto elegante, che combina magistralmente la tipicità dei diversi terroir per creare un quadro d'insieme intenso ed equilibrato.

Profilo aromatico:

Nel bicchiere si presenta con un colore rosso brillante. Aromi intensi di note evolute di rosa, cuoio e tabacco, da cui emergono note di violetta e catrame. Piacevole al palato, avvolgente e sensuale. Finale di lunga durata.

Ideale con:

Questo Barolo si accompagna perfettamente a un tenero ragù di cervo o di capriolo, a un risotto ai funghi piccanti con parmigiano, a melanzane grigliate con erbe aromatiche, ma anche al Brasato al Barolo regionale, ai Tajarin al tartufo burrosi e alla robusta Bagna cauda.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Barolo

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Nebbiolo

Numero articolo: 1400020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Lecinquevigne

Damilano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Nebbiolo
Da bere:	da subito fino al 2035
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.