



Barolo DOCG Cannubi

Damilano

La magia di uno dei vigneti più famosi del Piemonte

Descrizione:

Il Barolo Cannubi delle Cantine Damilano proviene da uno dei vigneti singoli più rinomati di tutto il Piemonte: la collina di Cannubi, nel comune di Barolo. Questo vigneto cru è considerato il fulcro della denominazione ed è stato citato in documenti già nel 1752. Il risultato è un vino archetipo da vigneto singolo, profondamente radicato nel cuore storico della regione del Barolo, con una chiarezza stilistica che riflette in modo glamour le sue nobili origini. Il Barolo Cannubi deve la sua speciale magia al profilo unico del terreno, composto da marna calcarea, sabbia e argilla, che conferisce a questo Nebbiolo finezza, complessità ed eccezionale longevità.

Profilo aromatico:

Colore rosso rubino con riflessi marroni e arancioni. L'aroma è ricco e avvolgente, con chiare note fruttate di ciliegia e prugna e note erbacee di tabacco, liquirizia e cacao. Al palato il sapore è armonico, piacevolmente asciutto, con tannini morbidi e un corpo potente: il Barolo si fa apprezzare al meglio.

Ideale con:

Il vellutato Barolo Damilano si armonizza meravigliosamente con il brasato di manzo, il risotto ai funghi, il pecorino stagionato, i tajarin al tartufo, il roast beef al Barolo e le tome con miele e noci.

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 2040

Numero articolo: 1400119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Barolo DOCG Cannubi

Damilano

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Da bere:	da subito fino al 2040
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.