



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Lecinquevigne

2011

Cinque sfumature di rosso



Svinando

Percorrendo la provinciale Alba-Barolo a circa 1,5 km da Barolo verso Alba, quasi all'altezza di La Morra, la Cantina Damilano è già ben visibile dalla strada. Oggi ti facciamo dare una sbirciata senza muoverti dalla sedia, con il Barolo Lecinquevigne 2011. Una sfilza di punteggi stratosferici, a elencarli tutti facciamo in tempo ad assaggiare il 2012: diciamo un'onesta media del 90, arrotondando per difetto.

Le "cinque vigne" del nome sono quelle da cui provengono le uve alla base di questo Barolo super godurioso: Castellerò (Barolo), La Cavourina (Grinzane Cavour), Ravera (Novello), Bussia (Monforte) e Le Coste (Barolo). Vigne che hanno dai 30 ai 50 anni, e originano un Barolo che si distingue per essere subito pronto, anche se si tiene qualche asso nella manica, pronto a sfoderarlo nel momento più opportuno negli anni a venire. Il frutto è intenso, vivo, perfettamente a suo agio in un bouquet già teso verso note più evolute di fiori secchi e goudron. In bocca è gustoso, pieno e appagante, con tannini setosi, già ben integrati. Una garanzia da una cantina di riferimento. La storia di Damilano inizia nel 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, inizia a coltivare e vinificare le uve di proprietà a Barolo. Dal 1997 a gestire l'azienda di famiglia sono Paolo, Mario e Guido Damilano, subentrati al padre Giacomo, genero di Giuseppe. I 53 ettari vitati si trovano nei comuni di Barolo, Verduno, Grinzane Cavour, Novello, La Morra, Castiglione Falletto, Casorzo, Serralunga, Diano d'Alba, Veza d'Alba: terreni di grande prestigio, vocati soprattutto alla coltivazione di uve nebbiolo (con ben quattro Cru di primissimo livello: Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio). Oltre al Barolo, cavallo di battaglia dell'azienda, si producono anche Langhe Nebbiolo, Barbera d'Asti, Barbera d'Alba LaBlu, Dolcetto d'Alba, Langhe Arneis, Rosato, Moscato d'Asti, Barolo Chinato e la Grappa di Nebbiolo da Barolo, per un totale di 322.000 bottiglie all'anno. A occuparsi rispettivamente di vigna e cantina, la collaudatissima coppia Gianpiero Romana e Beppe Caviola.

La Vigna	
Terreno	Calcereo-argilloso
Esposizione	Sud-sudEst, 300-350 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo oggi, in evoluzione ancora per 10 o più anni
Abbinamento	Pietanze importanti di carne, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni; maturazione 24 mesi in botte grande; affinamento in bottiglia 12 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi aranciati; la potenza della calda annata 2011 nel bicchiere si esprime con un bel frutto che fa da contrappunto a note più austere, eteree, poi tabacco e goudron; bocca piena, gustosa, con tannini già integrati e levigati

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.