ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Brunate 2018 2018



Finezza ed eleganza

Chi beve Barolo, e lo fa con cognizione, non si accontenta facilmente. I più esperti, infatti, in un Barolo cercano la tipicità dei suoli e dell'ambiente da cui provengono le uve. Ed è per questo che anni fa, primi in Italia, i responsabili della denominazione hanno dato vita alle cosiddette MGA, ossia le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che indicano la provenienza precisa, il vigneto, da cui provengono le uve usate per produrre quel particolare Barolo. In questo caso il nome della vigna è Brunate, ed è una delle più pregiate dell'intera denominazione. In realtà, questo in pochi lo sanno, il nome originario di questa vigna è Brinate, mutata ad un certo punto in Brunate, chissà quando e chissà perché. Damilano propone questa etichetta tra i cru che compongono la sua gamma. Un Barolo che, in gioventù, si caratterizza per gli spiccati profumi di viola, i sentori balsamici e di piccoli frutti rossi che si accompagnano a gradevoli aromi di spezie come garofano, cannella e noce moscata. Con la maturità, queste sensazioni evolvono in note di tabacco, di rosa e di liquirizia. E, nelle grandi annate, anche di tartufo. Finezza ed eleganza, immancabili in un grande rosso di Langa come questo, derivano dall'alcalinità e dalla presenza di calcio nel terreno. Intenso, elegante e persistente, questo Barolo va centellinato lentamente, accostandolo a piatti della tradizione, a base di selvaggina. Ottimo anche con un primo di pasta all'uovo con il ragù.

Damilano è una delle cantine storiche di Barolo dalle tradizioni antiche. Addirittura "ultracentenarie". L'attività della famiglia Damilano risale infatti al 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. È però con la generazione successiva, con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. Dal 1997, sono invece i suoi nipoti alla guida della bella azienda langarola. Guido, Mario e Paolo Damilano proseguono con impegno il lavoro dei loro avi, valorizzando in particolare il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati. Ma il segreto dell'alta qualità dei vini Damilano va ricercato nei vigneti, collocati nelle zone elettive per la produzione di uve Nebbiolo, come i Cru Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni
Sensazioni	Colore: rosso granato con presenza di riflessi aranciati. Profumo: intenso con note di viola accompagnate da sentori balsamici e di piccoli frutti rossi. Sapore: intenso, elegante e persistente,variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco e liquirizia, con l'invecchiamento sentori di tartufo e cannella.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821