ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG Cerequio 2017 2017



Un grande Barolo

Amanti del Barolo, e del buoni vini in genere, questa è una bottiglia che proprio non deve scappare. Perché la propone Damilano, che delle Langhe è assoluto protagonista da più di un secolo, ma sopratutto perché in etichetta riporta quella parola, Cerequio, che fa subito immaginare a uno dei più bei panorami della zona. Cerequio, infatti, una delle MGA previste dal disciplinare di produzione del Barolo, è un anfiteatro di vigne sul balcone delle Langhe. Ci troviamo nel comune di La Morra, in un area particolarmente protetta dai venti freddi, con suoli che regalano vini tannici, robusti, potenti. In questo caso i filari di Damilano si trovano a circa 320 metri sul livello del mare, con un'esposizione verso Est. Piante con oltre 20 anni di età, capaci di produrre grappoli di rara qualità. Dopo una lenta maturazione in cantina, questo Barolo si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso granato, con riflessi aranciati prodotti dall'invecchiamento. Note fruttate, con la ciliegia e in bella evidenza, e la tipica viola, che in questo caso si accompagna con sentori balsamici, di vaniglia e liquirizia. In bocca è intenso, elegante e persistente. Frutta rossa, tabacco e cuoio con l'invecchiamento. Un grande Barolo che richiede un grande abbinamento. Del territorio, ovviamente.

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	calcareo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla
Esposizione	Sud, Sud-est
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 riflessi aranciati nell'invecchiamento. Profumo: note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia. Sapore: intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento.

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