ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG "Lecinquevigne" 2020 2020



Complessità e profondità

Questo Barolo, Lecinquevigne di Damilano, è la perfetta sintesi di cinque differenti terroir, inteso nel senso più ampio del termine, quindi come mix di suolo, clima, esposizione e tradizioni. Perfetto per chi vuole scoprire tutto il potenziale di questa meravigliosa terra, questo Barolo DOCG è il frutto di una attenta lavorazione delle uve raccolte nei diversi vigneti aziendali e trasformate con sapienza nella moderna cantina di famiglia. Al termine della trasformazione, il vino matura a lungo, come da disciplinare di produzione, in botti grandi, acquisendo complessità e profondità. Nel bicchiere si caratterizza per un colore rosso rubino con riflessi aranciati, e un profumo intenso, con note evolute di rosa, cuoio e tabacco. Con il passare dei minuti, e con il variare della temperatura, poi, emergono le tipiche note di viola e di goudron, così piacevoli per i veri appassionati della tipologia. In bocca, invece è ampio e avvolgente, con prevalenti sensazioni di morbidezza e un gusto lungo e persistente.

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% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo: intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron. Sapore: ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente.

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