



ACQUISTATO IL .....

Damilano Brut Metodo Classico

NV

## Naturale classe e innata eleganza



Naturale classe e innata eleganza. Così potremmo descrivere la bollicina nata dalla mente, e con l'esperienza della storica cantina Damilano. Del resto questo metodo classico nasce "dal più classico" degli incontri, quello tra la struttura del Pinot Nero e la piacevolezza dello Chardonnay. Con il "plus" di un territorio, quello delle Langhe, che da solo è garanzia di una qualità elevata. Lenta rifermentazione in bottiglia, questo spumante trascorre almeno 24 mesi a contatto con le fecce prima della sboccatura, acquisendo il giusto grado di maturazione e personalità. Nel bicchiere si presenta dunque di un bel colore giallo paglierino con riflessi oro. Sfumatura questa che dona al vino una particolare luminosità. Il perlage è fine e persistente e convoglia lentamente verso il naso i profumi più delicati. Note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo, delicati accenni di nocciola tostata e brioche. Il tutto accompagnato da sentori di vaniglia. In bocca, infine, rivela grande finezza e sapidità, mentre la piacevole acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Spumante di bella personalità, accompagna con piacevolezza piatti a base di pesce e crostacei.

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** Metodo Classico  
**Provenienza** Piemonte  
**Uve** Pinot Nero e Chardonnay

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** rifermentazione in bottiglia, trascorre almeno 24 mesi a contatto con le fecce.

**Sensazioni** Colore: giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente. Profumo: di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo. Delicati accenni di nocciola tostata e brioche. Sapore: di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Piacevoli sensazioni minerali ed un finale 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821