

Damilano
LANGHE D.O.C. NEBBIOLO MARGUE 2012
 Piemonte, Itália



DAMILANO

Barolo

UVAS: 100% Nebbiolo

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Uvas provenientes dos vinhedos de Grinzane Cavour. Vinhas com idade média de 30 a 50 anos. Fermentação com temperatura controlada por 12 dias. Amadurecimento por 10 meses em tonéis de carvalho, com 4 meses de afinamento em garrafa.

COMENTÁRIOS: Coloração rubi com reflexos alaranjados, normal para esta varietal de pouca cor e rápida descoloração. Aromas florais de rosas e violetas, com frutas vermelhas (cerejas). Na boca mostra-se elegante e sofisticado, com acidez e álcool equilibrados, boa fruta, taninos de boa qualidade, longa persistência e retro-olfato sutil.

AVALIAÇÃO: RP 88 e WS 87

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C a 18°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes assadas, carnes grelhadas, guisados e massas com molhos consistentes.



VINISSIMO
 IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

Safra 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.