

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Damilano

NOME DEL VINO

Damilano Barolo Cannubi Riserva

1752

DENOMINAZIONE

Cannubi Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2011-2013

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Barolo - Sottozona Cannubi

VINIFICAZIONE

20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata.

Invecchiamento.

AFFINAMENTO

60 mesi in botte grande, 24 mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Nebbio

ALLEVAMENTO

Gujot

ESPOSIZIONE

Sud, sud-est

ALTITUDINE

300m slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

35-40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo con 45% sabbia, 35% limo,

20% argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

non disponibile

RESA PER ETTARO

non disponibile

ENOLOGO/CONSULENTE

Bonelli Alessandro

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.non disponibile

QUANTITÁ PER CARTONE

1

CODICE SAP

D2712