

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Damilano

**NOME DEL VINO**  
Damilano Barolo Brunate

**DENOMINAZIONE**  
Barolo Brunate

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2016

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Emilia-Romagna

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Comune di La Morra - sottozona  
Brunate

**VINIFICAZIONE**  
Fermentazione a temperatura  
controllata per 20 giorni

**AFFINAMENTO**  
non pervenuto

**VITIGNO/I**  
100% Nebbiolo

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud, sud-est

**ALTITUDINE**  
300 MT s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
oltre 20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo con 25% sabbia, 45% limo,  
30% argilla

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
OTTOBRE

**ETTARI VITATI**  
0.65.00

**RESA PER ETTARO**  
non pervenuto

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
GUIDO DAMILANO / ALESSANDRO  
BONELLI

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
15% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
16 - 17°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
2.900 circa

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
M293