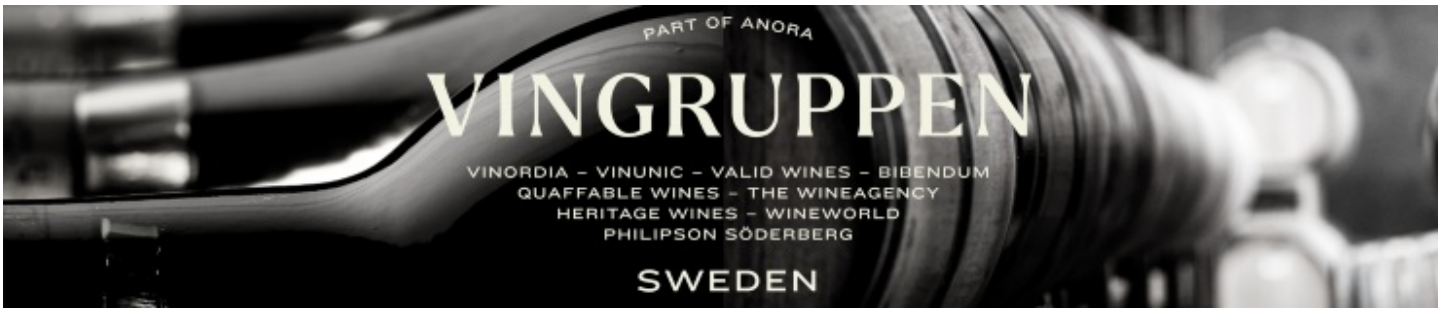

DAMILANO BAROLO LECINQUEVIGNE 2020

Art. nr 1039100
Pris 415,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Damilano
Ursprung Piemonte, Barolo, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Nebbiolo 100%
Alkoholhalt 14%
Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet har en komplex doft med fina inslag av körsbär, skogshallon. rosenblad, sandelträ, kanel och svampskog. Smaken är rik med stadiga tanniner. I den långa och intensiva eftersmaken finner man både körsbär, nougat, lingon, rosenblad, viol, svart te samt ett stråk av nötter

Tillverkning Vinet är en blandning av Nebbiolo-druvor från 5 olika kommuner; Barolo, Verduno, Grinzane Cavour, La Morra och Novello. Jäsningen genomförs i rostfria ståltankar för att sedan lagras i stora ekståndare under 12 månader, sedan följer flasklagring i 12 månader innan vinet lanseras

Passar till Som mediationsvin, till en långlagrad hårdost eller till kraftigare anrättningar på kött eller fågel.

Information Giuseppe Borgogno grundade firman redan 1890 varefter hans svärson Giacomo Damilano vidareutvecklade vingårdarna och produktionen. Sedan 1997 driver Giacomo´s barnbarn firman som ligger en drygt 1,5 kilometer utanför Barolo i riktning mot Alba. De förfogar över 58 hektar vinodlingar. Flaggskeppen är deras vingårdsbetecknade Barolo; Cannubi, Brunate, Liste och Cerequio. Förutom Barolo producerar man även olika Barbera-viner, Dolcetto, Moscato d'Asti och mousserande viner enligt den traditionella metoden.