



DAMILANO BAROLO CANNUBI 2018

Art. nr 1029974

Pris 939,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Damilano

Ursprung Piemonte, Barolo, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Nebbiolo

Alkoholhalt 15%

Sortiment Restaurang

Karaktär Damilano Barolo Cannubi 2018 har en mycket nyanserad doft med inslag av röda frukter, körsbär, rosenblad, piptobak, lakrits, ceder, kryddor och en fläkt av kakao och torkade örter. Vinet har stadiga tanniner som brukligt, men de har en finkornig struktur som balanseras väl av vinets koncentration och smakrikedom. I den långa eftersmaken finner man toner av mogna plommon, rosor, viol, torkade örter kryddor, lakritsrot och ett stråk av piptobak och svampskog.

Tillverkning Den temperaturkontrollerade jäsningen pågår upp till cirka 20 dagar varefter vinet får vila 2 år på 40% ny fransk ek.

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. Flagskeppen 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.

