

Damilano Barolo DOCG

“Lecinquevigne” 2022

Damilano on yksi Piemonten historiallisen Barolon alueen arvostetuista ja pitkäikäisistä viinitaloista. Perheen viininviljelyn historia ulottuu vuoteen 1890, jolloin Giuseppe Borgogno aloitti omien rypäleidensä viljelyn ja viinin valmistuksen Barolon kunnassa. Sitten Giacomo Damilano antoi tilalle nykyisen nimensä ja kehitti määrätietoisesti sekä tarhoja että viinivalmistusta.

Nykyään Damilano yhdistää perinteisen piemontelaisen viininviljelyn moderniin viinivalmistukseen. Tilan toiminnan ytimessä ovat maa, historia ja ihmiset sekä erityisesti Nebbiolo-rypäleen ja Barolon ainutlaatuisen terroirin kunnioittaminen.

Damilanon viinitila sijaitsee Langhen maisemissa noin 1,5 kilometrin päässä Barolosta. Tila tunnetaan erityisesti arvostetuista MGA-viinitarhoistaan, kuten Cannubi, Brunate, Cerequio, Liste ja Raviolo. Näiden rinnalla valmistettava Barolo “Lecinquevigne” tuo esiin Nebbiolo-rypäleen monipuolisuuden ja Barolon alueen klassisen luonteen.



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Piemonte

Tuottaja: Cantine Damilano

Rypäle/rypäleet: 100% nebbiolo

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 0,66 g/l

Happo: 5,55 g/l

Alkoholi: 14,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Kirkas, syvä rubiininpunainen, kehittyessään granaatin sävyihin taattuva.

Tuoksu: Tuoksussa voi aistia kypsää punaista hedelmää, kirsikkaa ja kukkaisuutta, joita täydentävät mausteiset sekä hienovaraisen maanläheiset vivahteet.

Maku: Täyteläisen ja ryhdikkään suutuntuman ytimessä ovat Barololle tyypilliset, elegantit tanniinit sekä pitkä ja moniulotteinen jälkimaku.

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Juusto, Nauta, Riista