



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Liste 2016

2016

Rosso austero e vellutato



Liste è una sottozona della pregiata area del Barolo. Una di quelle piccole aree ristrette che, per qualità e storicità, possono essere indicate in etichetta. Lo fa la storia azienda Damilano, in particolare, una tra le celebrità delle Langhe. Le uve, come è giusto che sia, provengono dal cru Liste del comune di Barolo. Siamo a circa 350 metri d'altitudine, con una bella esposizione rivolta a Sud e Sud-Est. Vigne vecchie, che coprono una superficie di circa due ettari. Colore rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati, al naso si scopre un grande Barolo, caratterizzato da un profumo fine ed elegante, con spunti di frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao. In bocca è asciutto, pieno. Decisamente corposo e persistente, è un rosso austero e allo stesso tempo vellutato. Il lungo affinamento in botte grande, rende questo Barolo un campione del mondo di longevità. Ben conservato, in una cantina fresca e umida, non teme di invecchiare per anni. Addirittura decenni. Il consiglio? Di questo vino bisogna averne almeno una scatola. Potremo così stapparne una bottiglia ogni tanto, apprezzando via via il prezioso lavoro del tempo sui suoi delicati aromi. In tavola, accompagna piatti importanti. Ottimo con la carne e con la selvaggina in particolare. Perfetto anche con dei formaggi di media, lunga stagionatura.

Damilano è una delle cantine storiche di Barolo dalle tradizioni antiche. Addirittura "ultracentenarie". L'attività della famiglia Damilano risale infatti al 1890, quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo. È però con la generazione successiva, con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. Dal 1997, sono invece i suoi nipoti alla guida della bella azienda langarola. Guido, Mario e Paolo Damilano proseguono con impegno il lavoro dei loro avi, valorizzando in particolare il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, e i vigneti più vocati. Ma il segreto dell'alta qualità dei vini Damilano va ricercato nei vigneti, collocati nelle zone elettive per la produzione di uve Nebbiolo, come i Cru Cannubi, Liste, Brunate e Cerequio.

La Vigna	
Terreno	calcareo con 15% sabbia, 55% limo, 30% argilla
Esposizione	Sud, Sud-est
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% nebbiolo
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni
Sensazioni	Colore: rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati. Profumo: moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao. Sapore: asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821