



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Lecinqveigne" 2020

2020

Un'eccellenza firmata Damilano



Svinando®

Il Barolo Lecinqveigne di Cantina Damilano nasce da uve Nebbiolo 100% coltivate sulle colline di Barolo. Un terroir vocato alla produzione di vini di grande pregio. Qui le vigne, situate a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, beneficiano di un clima temperato e affondano le radici in un terreno ricco di calcare e marne, che conferiscono alle uve le caratteristiche ideali per dar vita a un Barolo di grande struttura e complessità. Vinificazione tradizionale, questo Barolo nasce da una lunga fermentazione in botti di rovere di Slavonia che si prolunga per almeno 30 mesi. Segue un affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Questo processo di invecchiamento permette al vino di sviluppare al meglio le sue caratteristiche organolettiche, acquisendo quell'eleganza e complessità che lo rendono un Barolo di grande pregio. Lecinqveigne si presenta nel calice con un colore rosso rubino intenso, con riflessi aranciati che si sviluppano con l'invecchiamento. Al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente, con note di rosa, cuoio, tabacco, viola e goudron. In bocca è ampio e morbido, con tannini setosi e un finale lungo e persistente. Barolo da meditazione, questo vino di casa Damilano è perfetto per essere degustato in abbinamento a formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina. In cantina, se ben conservato, questo vino si presta a essere invecchiato per molti anni, acquisendo con il tempo una complessità e un'eleganza ancora maggiori.

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	argiloso calcareo
Esposizione	sud est
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni, affinamento per 24 mesi in botti grandi di rovere, 12 mesi affinamento in bottiglia
Sensazioni	Barolo Lecinqveigne è caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi aranciati e da un profumo intenso di note evolute di rosa, cuoio, tabacco, da cui emerge un sentore di viola e goudron.

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