



DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG **Cannubi**

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di Barolo - sottozona Cannubi

Età della vigna: da 30 anni a 50 anni

Esposizione delle vigne: sud e sud-est

Tipo di terreno: calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 50 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

Profumo: ampio avvolgente, con evidente note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

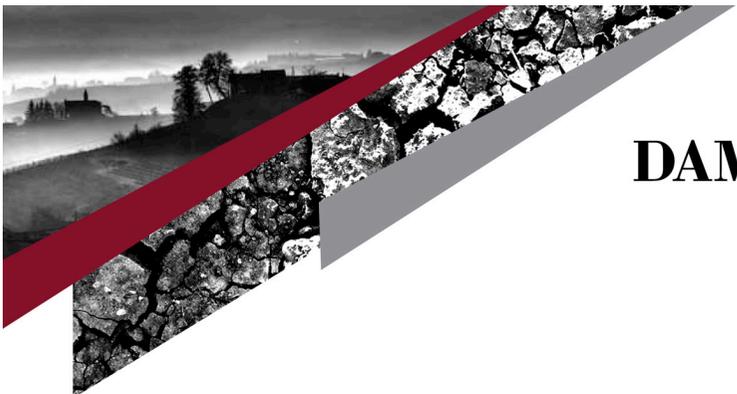
Sapore: al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botte grande, 12 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C





DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG

Liste

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di Barolo - sottozona Liste

Età della vigna: oltre 35 anni

Esposizione delle vigne: est

Tipo di terreno: calcareo con 15% sabbia, 55% limo, 30% argilla

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 50 quintali per ettaro

Colore: rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

Profumo: moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

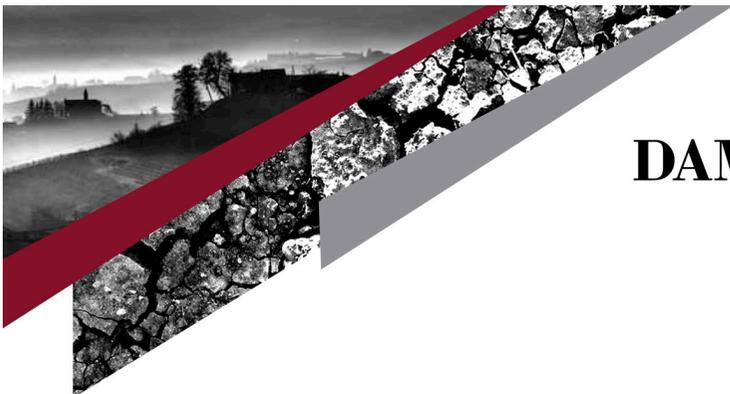
Sapore: asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botte grande, 24 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C





DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG **Brunate**

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di La Morra - sottozona Bruna

Età della vigna: oltre 30 anni

Esposizione delle vigne: sud - sud est

Tipo di terreno: calcareo con 25% sabbia, 45% limo, 30% argilla

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 50 quintali per ettaro

Colore: rosso granato con presenza di riflessi aranciati

Profumo: intenso con note di viola accompagnate da sentori balsamici e di piccoli frutti rossi

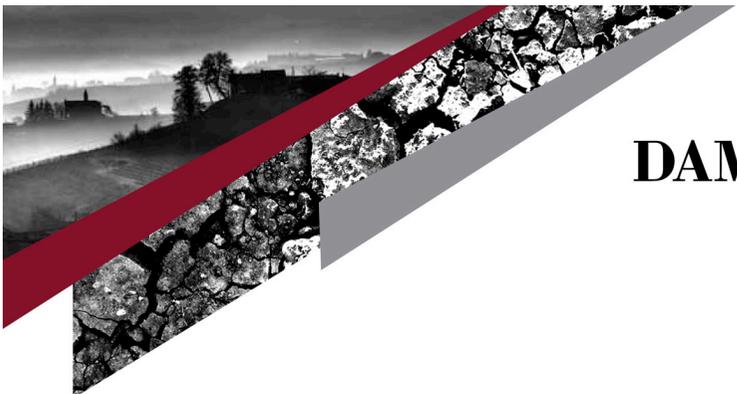
Sapore: intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco e liquirizia, con l'invecchiamento sentori tartufo e cannella

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botte grande, 12 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C





DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG **Cerequio**

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di La Morra - sottozona Cerequio

Età della vigna: oltre 30 anni

Esposizione delle vigne: est

Tipo di terreno: calcareo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 50 quintali per ettaro

Colore: rosso granato con riflessi aranciati nell'invecchiamento

Profumo: note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

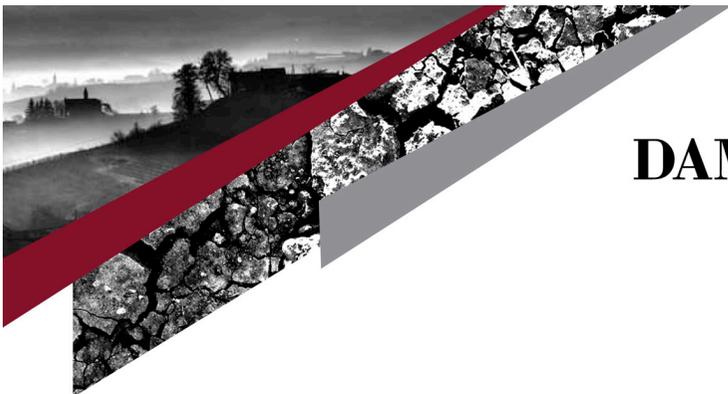
Sapore: intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento.

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botte grande, 12 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C





DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG **Lecinquevigne**

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Castellero (Barolo), La Cavourina (Grinzane Cavour), Ravera (Novello), Bussia (Monforte), Le Coste (Barolo)

Età della vigna: da 30 a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 65 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati

Profumo: intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

Sapore: ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Invecchiamento: 24 mesi in botte grande, 12 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C





DAMILANO
BAROLO

LANGHE DOC NEBBIOLO MARGHE

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comuni di Barolo, Grinzane Cavour

Età della vigna: da 30 a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 70 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

Profumo: caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

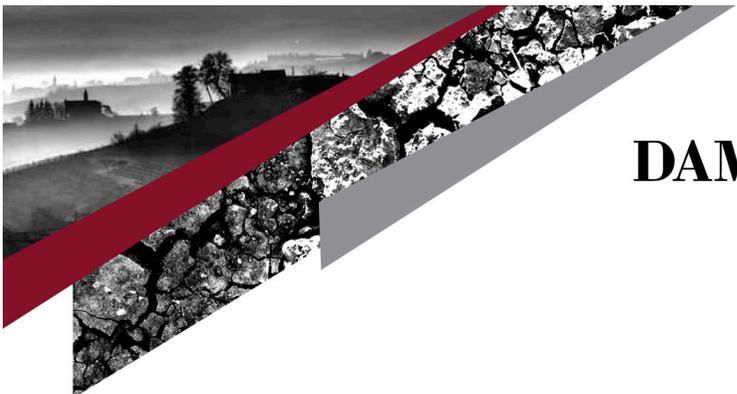
Sapore: secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Invecchiamento: 10 mesi in botte grande, 4 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16o/17oC





DAMILANO
BAROLO

BARBERA D'ALBA DOC LABLU

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: comune di Barolo

Età della vigna: da 30 a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 14,5% vol

Resa della vigna: 75 quintali per ettaro

Colore: rubino purpureo

Profumo: ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

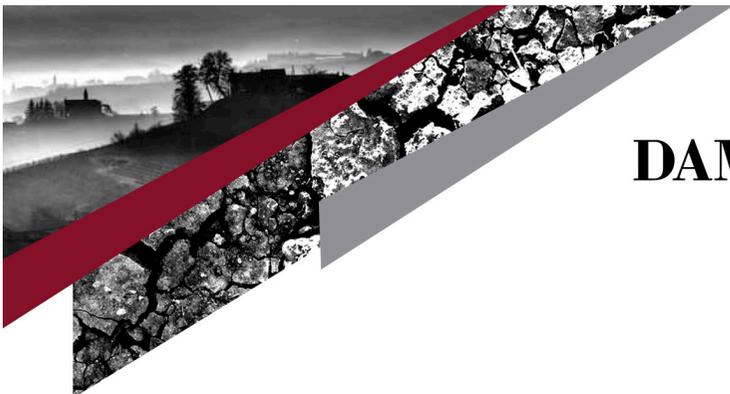
Sapore: pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Invecchiamento: 50% tonneaux e 50% botte grande per 12 mesi

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16o/17oC





DAMILANO
BAROLO

BARBERA D'ASTI DOCG

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: Comune di Casorzo - provincia di Asti

Età della vigna: 20 - 30 anni

Tipo di terreno: marne bianche tendenti al calcareo

Contenuto alcolico: 14% vol

Resa della vigna: 75 quintali per ettaro

Colore: rosso porpora intenso

Profumo: fruttato con leggere note speziate

Sapore: etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni

Affinamento: prevalentemente acciaio, 20% botti nuove

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16o/17oC





DAMILANO
BAROLO

DOLCETTO D'ALBA DOC

Vitigno: Dolcetto 100%

Zona di produzione: comune di Barolo

Età della vigna: da 30 anni a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 13,5% vol

Resa della vigna: 70 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino con riflessi di mora e di viola

Profumo: gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

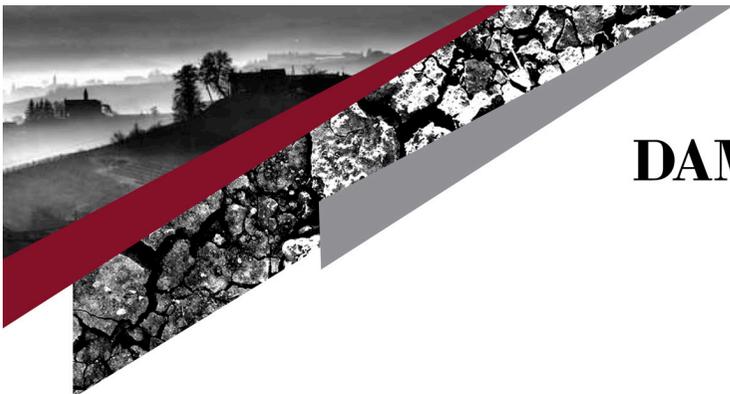
Sapore: al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento: 100% acciaio

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16o/17oC





DAMILANO
BAROLO

LANGHE ARNEIS DOC

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Veza d'Alba

Età della vigna: da 15 a 20 anni

Tipo di terreno: calcareo argilloso sabbioso

Contenuto alcolico: 13,5% vol

Resa della vigna: 90 quintali per ettaro

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, fresco, fruttato

Sapore: secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 100% acciaio

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 8o/10oC





DAMILANO
BAROLO

VINO ROSATO

Vitigno: Barbera d'Asti, Syrah, Merlot

Zona di produzione: Comune di Grinzane Cavour, Casorzo

Età della vigna: da 5-10 anni

Tipo di terreno: calcareo argilloso sabbioso

Contenuto alcolico: 13% vol

Resa della vigna: 75 quintali per ettaro

Colore: rosato con riflessi aranciati

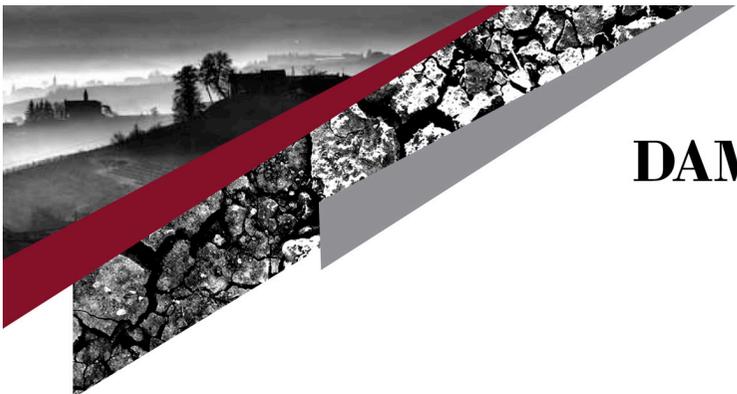
Profumo: fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

Sapore: asciutto e armonico, morbido ed equilibrato

Vinificazione: pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°C

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 10°/12°C





DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO

Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

Resa della vigna: 80q/ha

Colore: giallo paglierino non troppo intenso

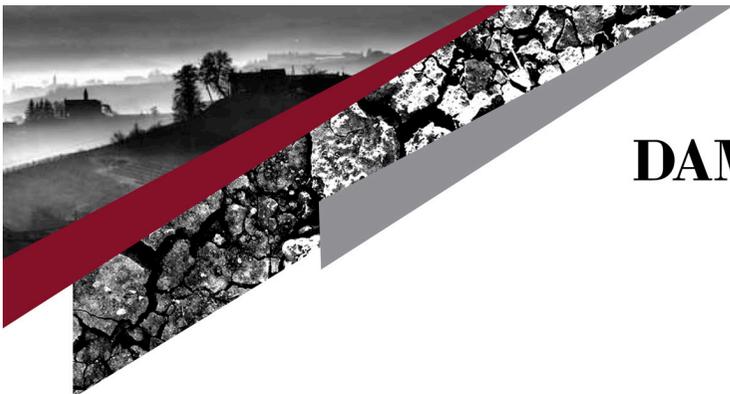
Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: vivo, equilibrato, straordinariamente intenso

Vinificazione: le due basi vengono pressate e vinificate separatamente. Dopo una soffice spremitura si utilizza solo il mosto fiore che verrà destinato alla fermentazione in legni di secondo passaggio e per una parte in vasche di acciaio a temperatura controllata. In seguito rifermenta in bottiglia, dove trascorre un periodo di riposo a contatto con le fecce che dura fino alla primavera dell'anno successivo, periodo in cui si pratica il battonage prima del tiraggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 7o/9oC





DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

Resa della vigna: 80q/ha

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati

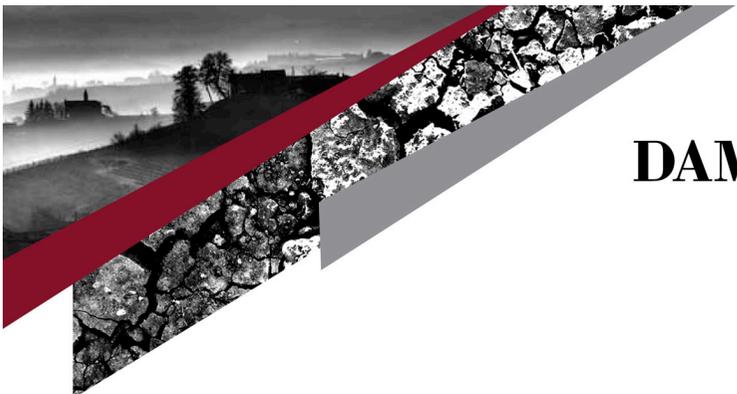
Profumo: delicate note di crosta di pane e lievito

Sapore: strutturato e particolarmente avvolgente

Vinificazione: le due basi dello stesso millesimo vengono pressate e vinificate separatamente. Dopo una soffice spremitura si utilizza solo il mosto fiore che verrà destinato alla fermentazione in legni di secondo passaggio e per una parte in vasche di acciaio a temperatura controllata. In seguito rifermenta in bottiglia, dove trascorre un periodo di riposo a contatto con le fecce che dura fino alla primavera dell'anno successivo, periodo in cui si pratica il battonage prima del tiraggio. Non subisce chiarifica né filtrazione.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 7o/9oC





DAMILANO
BAROLO

MOSCATO D'ASTI DOCG

Vitigno: Moscato bianco di Canelli

Zona di produzione: Comune di Santo Stefano Belbo

Tipo di terreno: Terreno di marna bianca, calcarea con presenza di limo, origine marina

Contenuto alcolico: 5,5% vol

Resa della vigna: 80 quintali per ettaro

Vinificazione: il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi, fino al momento della fermentazione naturale che avviene in piccole vasche di acciaio a 17 °C

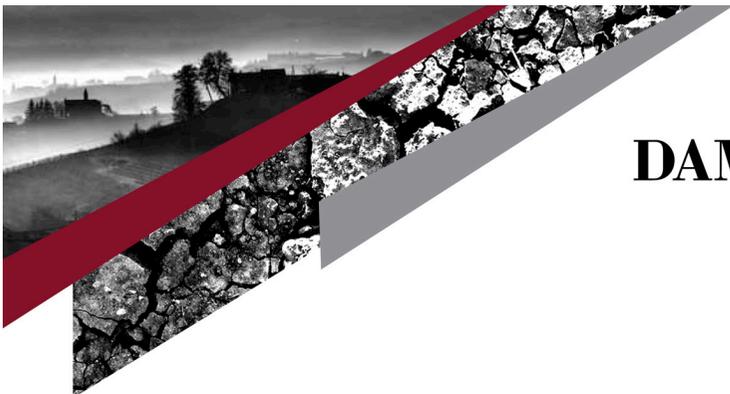
Colore: giallo oro brillante

Profumo: aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

Sapore: dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 8°C





DAMILANO
BAROLO

BAROLO CHINATO

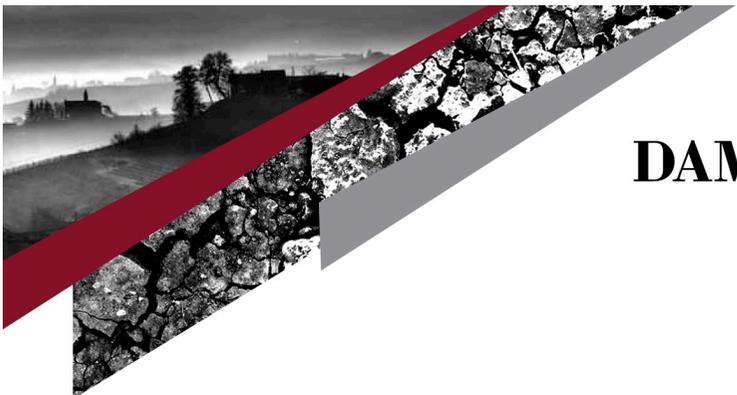
Vino a base di Barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, di colore rosso granato con riflessi aranciati. Questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione.

Contenuto alcolico: 16% - 16,5%.

I vini aromatizzati erano già in uso presso Greci e Romani con finalità prevalentemente medicamentose diffusi nell'Europa Medioevale ad opera di frati e speziali. A fine Ottocento si affermarono il vermouth e i vini tonici e chinati. Il Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del Vermouth di Torino ed il Barolo Chinato. Il Barolo chinato nasce nelle botteghe di alcuni speziali langaroli che furono i primi ad aromatizzare il pregiato vino Barolo con degli estratti alcolici ottenuti per macerazione di corteccia di china calissaja, cannella e liquirizia; radici di rabarbaro e genziana e molti altri ingredienti.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 18o/20oC





DAMILANO
BAROLO

GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

Vitigno: Nebbiolo da Barolo

Provenienza della vinaccia: selezione di vinacce dell'Azienda

Agricola Damilano

Sistema di distillazione: discontinuo

Impianto: caldaiette in rame a vapore

Barrique utilizzate: piccole botti di essenze diverse

Tostatura legno: media +

Colore: ambrato

Profumo: ampio e avvolgente con grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia.

Sapore: si confermano le seducenti sensazioni avvertite al profumo

Gradazione: 43% vol

Affinamento: 10 - 12 mesi





DAMILANO
PRESENTA
IL BIANCO
DI FAMIGLIA.

DEDICATO A GIACOMO DAMILANO.

DAMILANO

SINCE 1935

L'ELEGANZA DELLE LANGHE DECLINATA IN BIANCO, CON DEDICA A GIACOMO DAMILANO

Chardonnay in purezza, poche migliaia di bottiglie, annata 2015, al debutto.

È un vino che nasce per sfida e per passione, con la convinzione che le Langhe diano sempre voce a grandi interpretazioni, anche in bianco.

Per la famiglia Damilano, da generazioni concentrata sul Nebbiolo e in special modo sulla collina di Cannubi, mettersi alla prova su un vitigno bianco che ha già avuto superbe interpretazioni piemontesi è stato un confronto importante, fortemente voluto. "G.D." il nome scelto per il nuovo bianco dedicato al pioniere della famiglia Damilano, quel Giacomo che negli anni '20 aveva intuito la vocazione e le potenzialità dei vigneti di casa costruendo le basi della Cantina.

G.D. sarà disponibile a partire dai primi di ottobre in casse di legno da 6 o 3 bottiglie.

Langhe Doc Chardonnay 2015 "G.D."

Vitigno: Chardonnay 100%

Zona di produzione: Monforte d'Alba, Barbaresco

Età della vigna: 25 anni

Tipo di terreno: calcareo argilloso sabbioso

Contenuto alcolico: 13,5%vol

Resa della vigna: 70 quintali per ettaro

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

Sapore: al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata 16/18° per 20 giorni

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 10/12°C

DAMILANO
DAL 193

LANGHE
DENOMINAZIONE DI
CHAR