



DAMILANO
BAROLO

BAROLO DOCG RISERVA CANNUBI “1752”



Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di Barolo - sottozona Cannubi

Età della vigna: da 30 anni a 50 anni

Esposizione delle vigne: sud, sud-est

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

Contenuto alcolico: 14,5% vol

Resa della vigna: 40 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino granato

Profumo: intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

Sapore: robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza

Trattamenti fermentativi: 20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata

Invecchiamento: 60 mesi in botte grande, 24 mesi di affinamento in bottiglia

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°C



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, sud-est

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

Contenuto alcolico: 14,5% 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: sud, sud-est

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

Contenuto alcolico: 14,5% 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 Brunate

Età della vigna: oltre 20 anni

Esposizione delle vigne: sud, sud-est

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

Contenuto alcolico: 14,5% 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 di tartufo e cannella

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 CEREQUIO



Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: comune di La Morra - sottozona Cerequio

Età della vigna: oltre 20 anni

Esposizione delle vigne: sud, sud - est

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

Contenuto alcolico: 14,5% 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 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 *LE CINQUEVIGNE*



Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Barolo (Castellero, Le Coste, Sarmassa), Grinzane Cavour (La Cavourrina), Monforte (Bussia)

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: 12 mesi in botte grande

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16°/17°C

DAMILANO
BAROLO

BARBERA D'ALBA DOC "LABLÙ"



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: 12 mesi in botte grande

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16°/17°C

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 e cemento

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16°/17°C

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: 16°/17°C

DAMILANO
BAROLO

LANGHE DOC CHARDONNAY 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

Affinamento: 50% per 6 mesi in tonneaux da 500l e 12 mesi di affinamento in bottiglia

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

DAMILANO
BAROLO

LANGHE DOC ARNEIS



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: 8°/10°C



DAMILANO
BAROLO

VINO ROSATO



Vitigno: Syrah, Merlot, Barbera

Zona di produzione: Casorzo

Età della vigna: circa 20 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: 65 hl/ha

Colore: giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente.

Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza.

Trattamenti fermentativi: 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.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia, dove trascorre 24 mesi a contatto con le fecce.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 7°/9°C



DAMILANO
BAROLO

BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO



Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,5% vol

Resa della vigna: 65 hl/ha

Colore: giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità . perlage fine e persistente.

Profumo: intenso, con sentori di vaniglia

Sapore: strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una straordinaria freschezza.

Trattamenti fermentativi: 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.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia, dove trascorre 36 mesi a contatto con le fecce.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 7°/9°C

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 speciali. 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 speciali 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: 18°/20°C



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