

DAMILANO

BAROLO

Cantina Damilano: una *Special Selection* per celebrare Barolo Docg Riserva Cannubi 1752

***La più autentica filosofia produttiva dell'azienda custodita
in una preziosa scatola***

La Morra, 23 novembre 2022 – Damilano, cantina storica di Barolo nata nel 1890, presenta *Special Selection*, una collezione unica di Barolo Docg Riserva Cannubi 1752, celebrato attraverso sei annate. Una scatola preziosa, prodotta in edizione limitata, realizzata a mano con legno di massello di rovere di Slavonia, concepita per accogliere e custodire il re dei vini, il vino dei re, e che invita a partire per uno dei viaggi più autentici nel Barolo.

Una box per collezionisti e non, scrigno di un vino, il Barolo, riconosciuto come bandiera del Made in Italy e occasione unica per custodire a casa propria il valore della tradizione, della cultura e di una terra ammirata in tutto il mondo.

La Riserva "1752" simboleggia tutto l'impegno, il rigore, la passione e la ricerca che la famiglia Damilano mette quotidianamente nel proprio lavoro. In questa selezione sono raccolte le prime sei annate realizzate - 2008, 2009, 2010, 2011, 2013 e 2015 - a partire dall'anno di nascita di questo progetto che rappresenta senza dubbio l'essenza di Cannubi.

Prodotto solo nelle migliori annate, Barolo Riserva Cannubi "1752" è stato concepito fin dalla prima vendemmia del 2008 come Riserva, quando l'azienda decide di valorizzare ulteriormente il nucleo storico della sua menzione geografica Cannubi, situata nella parte più alta e centrale della collina, con viti di Nebbiolo che raggiungono il mezzo secolo di vita. Particelle storiche esposte a sud, sud - est, caratteristiche di eccellenza per la coltivazione della vite e per la perfetta maturazione dei grappoli.

Spiega Paolo Damilano: *"Il nome scelto, 1752 è un omaggio all'anno in cui è stata messa in commercio la prima bottiglia di Cannubi, la più antica, oggi conservata nella città di Bra. Cannubi è un vigneto già celebre prima dell'avvento del vino Barolo, dalle caratteristiche inconfondibili, di cui noi abbiamo il privilegio di condurre circa 10 ettari. Il nostro intento è dare una rappresentazione di grandissima qualità, isolando e valorizzando la migliore produzione. La cura e il rispetto che mostriamo nei confronti di questa terra ha dato vita a un'eccellenza, che è custodita al pari di un gioiello, in questa Special Selection.*

Sette anni di invecchiamento in totale (60 mesi di riposo in botti grandi e 24 in bottiglia), sono stati identificati dalla famiglia come il tempo minimo necessario, perché questa storica parcella di filari mostri un volto ricco di sfumature, profumi di fiori e frutti esaltando la nobile pianta del nebbiolo, generosa e robusta.

DAMILANO

BAROLO

Il prestigio di queste uve è determinato dalla particolare composizione del suolo: è l'unica zona, nell'intero comprensorio della produzione del Barolo, dove sono compresenti terreni composti da marne di S. Agata fossili con residui di arenarie di Diano, appartenenti a ere geologiche diverse. Ne risultano vini dai profumi intensi, con spiccate note fruttate di ciliegia, prugna e di evoluzione come tabacco, rosa e viola. L'argilla e il calcare infondono nei grappoli di nebbiolo caratteristiche uniche per la finezza ed eleganza e si distinguono per un colore intenso e vivo. Tutti questi elementi garantiscono una qualità esclusiva e uno stile raffinato magistralmente interpretato dalla cantina.

Contatti Ufficio Stampa

Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com

La Cantina. Damilano è una delle aziende storiche del Barolo. Paolo, Mario e Guido Damilano sono la quarta generazione della proprietà. Oggi l'azienda conta su 57.55 ettari vitati nei territori più prestigiosi delle Langhe, tra cui può annoverare diversi preziosi cru. Il più importante è senz'altro quello di Cannubi dove nascono Barolo Cannubi e Barolo Cannubi 1752 Riserva. La gamma dei crus è completata da Brunate, Cerequio, Liste e, naturalmente, da Raviole. La cantina che ospita il ristorante stellato Massimo Camia è anche una sosta gourmet.