

# DAMILANO

BAROLO

## **James Suckling premia la Cantina Damilano con 100/100 al Barolo Docg Riserva Cannubi '1752', annata 2016, nella classifica all'interno della guida "I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2024", di cui è coautore insieme a Luciano Ferraro.**

Milano, 07 novembre 2023 – *"Uno dei più grandi Cannubi di sempre"* così James Suckling, autore della classifica nella guida *"I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia 2024"*, ha definito Barolo Docg Riserva Cannubi '1752', assegnando il massimo riconoscimento all'annata 2016, l'ultima in commercio.

*"Siamo estremamente onorati e felici dello straordinario riconoscimento per il nostro Barolo Docg Riserva Cannubi '1752' 2016. Abbiamo avuto il coraggio di puntare all'eccellenza, di sognare, ci siamo costantemente impegnati nella produzione di vini che fossero l'espressione più autentica delle colline delle nostre Langhe e della tradizione enologica della nostra famiglia. E, al culmine del nostro lavoro, dell'impegno di tutto il nostro team, il 2016 di Riserva Cannubi '1752' ci ha permesso di raggiungere questo traguardo. Lo considero un tributo alle donne e agli uomini che lavorano instancabilmente ogni giorno per creare vini di pregio e per promuoverli nel mondo, alla sinergia tra le vigne, la cantina e le loro mani esperte. Continueremo a lavorare con la stessa determinazione e passione, raccogliendo sempre nuove sfide"* afferma Paolo Damilano.

*"1752"* esprime pienamente la filosofia e lo stile enologico di un'azienda virtuosa e lungimirante e nasce quando l'azienda decide di valorizzare *"Tumela"* il nucleo storico della sua menzione geografica Cannubi, situata nella parte più alta e centrale della collina, esposta a sud, sud-est, caratteristiche di eccellenza per la coltivazione della vite e per la perfetta maturazione dei grappoli. Dalle viti di Nebbiolo, che raggiungono il mezzo secolo di vita, vengono selezionate le uve che confluiscono in questo Barolo che rappresenta l'essenza del territorio: fine, profondo, immediato e complesso, che accompagna un sorso di grande prospettiva. Un'autentica esperienza capace di esaltare la tavola, regalando sensazioni di gioventù.

L'annata 2016 è stata una tra le migliori dell'ultimo decennio, con temperature miti e scarse precipitazioni a inizio stagione. Il freddo della primavera ha provocato un ritardo delle fasi fenologiche di circa dieci giorni rispetto all'annata 2015.

Le giornate di bel tempo di agosto e settembre, alternate a temperature più miti con escursioni termiche, hanno assicurato la formazione di sostanze polifenoliche e aromatiche.

Le uve a bacca rossa, raccolte nella seconda settimana di ottobre, hanno garantito vini strutturati, eleganti, profumati, complessi e netti all'olfatto, adatti ad un lungo invecchiamento.

*"È così potente e strutturato con tannini tonici e muscolosi che percorrono tutta la lunghezza del vino. Struttura classica. Corposo ma deciso e intenso. Aromi di sottobosco, funghi freschi, tartufo e cedro. Anche di fiori secchi. Ha bisogno di almeno otto anni per ammorbidirsi. Lasciare in cantina. Invecchiato cinque anni in botte e due in bottiglia. Da provare dopo il 2030."* Così lo definisce Suckling

Il prestigio delle uve è determinato dal tipo di suolo: è l'unica zona, nell'intero comprensorio della produzione del Barolo, dove sono compresenti terreni caratterizzati da marne di S. Agata fossili con

# DAMILANO

BAROLO

residui di arenarie di Diano, appartenenti a ere geologiche diverse. La presenza di sabbia fine conferisce ai vini profumi intensi, con spiccate note fruttate di ciliegia e prugna e di evoluzione come tabacco, rosa e viola. L'alcalinità e il calcio regalano un tocco finale di eleganza, al pari dell'argilla e del calcare. Le dotazioni in limo e argilla con microelementi, potassio e magnesio conferiscono colore intenso e vivo, oltre a concentrazioni polifenoliche elevate. Tutti questi elementi garantiscono al Barolo una qualità esclusiva e uno stile raffinato.

Infine, il nome scelto è un omaggio all'anno a cui risale la più antica bottiglia delle Langhe, oggi conservata nella città di Bra, che porta in etichetta il nome Cannubi.

Una sfida vinta dalla famiglia Damilano e che rappresenta la "*summa*" di una filosofia produttiva che si riflette in ogni sorso.

## Contatti Ufficio Stampa

### Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: [adele@adelebandera.com](mailto:adele@adelebandera.com)

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: [erika@adelebandera.com](mailto: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 diverse preziose MGA. La più importante è senz'altro quella di Cannubi dove nascono Barolo Cannubi e Barolo Cannubi 1752 Riserva. La gamma delle MGA è completata da Brunate, Cerequio, Liste e, naturalmente, da Raviole. La cantina che ospita il ristorante stellato Massimo Camia è anche una sosta gourmet.