

DAMILANO

BAROLO

Non solo Barolo: Wine Spectator premia l'eccellenza della Cantina Damilano. Barbera d'Asti Docg 2020 entra nella "Top 100" 2022

"Un rosso ricco e sontuoso che evoca sapori di prugna, mora e mirtillo rosso. Rivela accenti di tabacco, mandorla e spezie sul finale. Dal retrogusto lungo." Così Wine Spectator, una delle testate americane più influenti al mondo del settore vino, ha descritto la **Barbera d'Asti Docg 2020**, che è entrata nella prestigiosa "Top 100" della rivista.

Prodotta dal 2008, la Barbera d'Asti Docg, rappresenta una nuova sfida vitivinicola: coltivare uno tra i vitigni più rappresentativi del Piemonte.

I redattori di Wine Spectator ogni anno stilano la classifica sulla base di una serie di criteri, tra cui qualità, valore, disponibilità ed entusiasmo, celebrando in tal modo le aziende vinicole agli occhi degli appassionati e orientandone sicuramente le preferenze.

Barbera d'Asti Docg 2020 si piazza al 61esimo posto della classifica con 91 punti. L'annata 2020 è stata ottima per la Barbera, che ha da subito messo in evidenza eccellenti parametri sia per il tenore zuccherino che per l'acidità. I vigneti - circa 20 ettari - si trovano nel comune di Casorzo in provincia di Asti, dove i terreni sono principalmente sabbiosi, composti da marne bianche e tendenzialmente calcarei. Il colore rosso rubino della Barbera d'Asti Docg, vira sui toni di un porpora intenso e il profumo risulta fruttato con leggere note speziate; il sapore, etereo e persistente in bocca, lo rispecchia con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate. Un vino che viene sottoposto a una fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e affinato prevalentemente in acciaio e cemento per avere una maturazione costante, senza cedere alcun sapore.

Un periodo ricco di soddisfazioni per la cantina che ha avuto recentemente un altro importante riconoscimento da James Suckling che ha premiato con 99 punti Barolo Docg Riserva Cannubi 2015 descrivendolo come *"incredibile, con una maturazione, freschezza e profondità fin da subito evidenti al naso, che offre: prugna, cedro, rosa canina, legno di sandalo e liquirizia. Corposo con una superba intensità di frutta e un'abbondanza di tannini levigati i quali conferiscono al vino equilibrio e grazia, sebbene il finale sia lungo e potente. La qualità dei tannini è eccezionale. Puro e raffinato."*

Cantina Damilano festeggia così un altro grande traguardo a testimonianza dell'impegno, del rigore, della passione e della ricerca che l'azienda mette quotidianamente nel proprio lavoro.

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

DAMILANO

BAROLO

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.