

I terreni della famiglia Damilano sono situati tra Barolo, Grinzane Cavour, La Morra, Sinio e Casorzo, Diano d'Alba, Serravalle Langhe e Tortona, e sono tutti condotti internamente sotto la scrupolosa guida dell'agronomo Giampiero Romana con grande rispetto, cura e passione. In cantina l'interpretazione delle uve è affidata a Guido Damilano, affiancato dall'enologo Beppe Caviola.
Completano la gamma: Langhe Doc Nebbiolo "Marghe", Barbera d'Alba Doc "LaBlù", Barbera d'Asti Docg "ZeroSette", Dolcetto d'Alba Doc, Langhe Doc Rosato, Langhe Doc Arneis, Langhe Doc Bianco, Brut Metodo Classico ed Extra Brut Metodo Classico Millesimato, Moscato d'Asti Docg, Barolo Chinato e la Grappa di Barolo invecchiata.

"GD".
Il bianco di famiglia.

Una linea d'eccellenza dedicata al fondatore Giacomo Damilano, nata da una sfida appassionata per esplorare nuove interpretazioni anche in bianco.
Un'ulteriore dimostrazione dell'impegno costante della Famiglia Damilano nell'innovare e sperimentare, sempre nel rispetto delle proprie radici e tradizioni.



LANGHE DOC CHARDONNAY *"G.D."*

Vitigno: Chardonnay 100%

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



COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO DERTHONA *"G.D."*

Vitigno: 100% Timorasso

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: aromi complessi di agrumi freschi e frutta a polpa bianca, con sfumature minerali

Sapore: elegante, con note di mandorla e una struttura complessa che promette un buon invecchiamento



Cantina Damilano
Strada Prov. Alba-Barolo 122
La Morra (CN) Italy
tel. +39 0173 56 105
info@damilanog.com
www.cantinedamilano.it

Seguici su

IT

DAMILANO
BAROLO

Cannubi, un vino straordinario in fatto di stile ed eleganza.

La collina di Cannubi è particolarmente vocata per la produzione di Barolo. L'assoluta qualità delle uve è determinata dalla particolare composizione del suolo; si tratta infatti di terreni composti da Marne di S. Agata Fossili con residui di arenarie di Diano, appartenenti a ere geologiche diverse. Da questa celebre collina, di cui la Famiglia Damilano conduce circa 10 ettari, provengono i due vini portabandiera dell'azienda: Barolo Docg Riserva Cannubi "1752" e Barolo Docg Cannubi.



BAROLO DOCG RISERVA CANNUBI *"1752"*

Vitigno: Nebbiolo 100%

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 pienezza



BAROLO DOCG CANNUBI

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

Profumo: ampio avvolgente, con evidenti 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



L'attività della Famiglia Damilano risale al 1890 quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari, iniziò a coltivare e vinificare le uve di proprietà nel comune di Barolo - il paese delle Langhe che ha dato il nome all'omonimo vino, "il re dei vini".
È con Giacomo Damilano, genero del fondatore, che la Cantina assume il nome attuale. È lui a dare impulso alla cura delle uve e ad apportare costanti miglioramenti nella qualità della vinificazione.
Dal 1997 la conduzione dell'azienda di famiglia è in mano ai suoi tre nipoti: Guido, Mario e Paolo Damilano.
La nuova generazione ha valorizzato il vitigno principe delle Langhe, il Nebbiolo, portando in bottiglia alcune delle menzioni geografiche più vocate per la produzione di Barolo: Cannubi, Brunate, Cerequio, Liste, Raviole e Castellero si distinguono fra loro per uno spettro organolettico molto diverso, ognuno erede delle specifiche caratteristiche della sua terra. Accanto alle sei menzioni geografiche, ci sono il Barolo Docg "Lecinquevigne" e il Barolo Docg del comune di Serralunga d'Alba.
Non c'è solo Barolo tra le eccellenze della cantina . Nel 2015 nasce la linea "GD" con il Langhe Doc Chardonnay e nel 2023 con il Colli Tortonesi Doc Timorasso Dethona, due grandi classici della tradizione piemontese.





BAROLO DOCG LISTE

Vitigno: Nebbiolo 100%

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



BAROLO DOCG CEREQUIO

Vitigno: Nebbiolo 100%

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



BAROLO DOCG BRUNATE

Vitigno: Nebbiolo 100%

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



BAROLO DOCG RAVIOLE

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosso rubino tendente al granato

Profumo: ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

Sapore: al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi



BAROLO DOCG CASTELLERO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosso granato intenso e brillante

Profumo: raffinato, con sentori di viola appassita, arancia rossa e una delicata dolcezza di frutta rossa

Sapore: al palato è strutturato e vigoroso, con tannini presenti. Il finale è lungo, sorretto da una piacevole nota sapida e da un'ottima consistenza



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: granato intenso

Profumo: profumi nobili, una dolce miscela di piccole bacche rosse, lampone e ciliegia con un accenno di note speziate e mentolate

Sapore: al palato pieno, succoso, armonico ed equilibrato con un tannino elegante e preciso



BAROLO DOCG "LECINQUEVIGNE"

Vitigno: Nebbiolo 100%

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



LANGHE DOC NEBBIOLO "MARGHE"

Vitigno: Nebbiolo 100%

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



BARBERA D'ASTI DOCG "ZEROSETTE"

Vitigno: Barbera 100%

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



BARBERA D'ALBA DOC "LABLÙ"

Vitigno: Barbera 100%

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



DOLCETTO D'ALBA DOC

Vitigno: Dolcetto 100%

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



LANGHE DOC ROSATO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Colore: rosato con riflessi aranciati

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

Sapore: asciutto e armonico, morbido ed equilibrato



LANGHE DOC BIANCO

Vitigno: Timorasso, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Favorita

Colore: paglierino di cristallina luminosità

Profumo: elegante e raffinato, si alternano note floreali accompagnate da un nitido richiamo di bucce di cedro e essenze agrumate. Frutta esotica matura, con delicate spirali di fiore di sambuco

Sapore: il sorso esalta i caratteri di finezza e freschezza. Con un finale sapido e teso, di equilibrata struttura in un quadro gustativo armonico e appagante



LANGHE DOC ARNEIS

Vitigno: Arneis 100%

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, fresco, fruttato

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



MOSCATO D'ASTI DOCG

Vitigno: Moscato bianco 100%

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



BRUT METODO CLASSICO

Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

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

Profumo: di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo

Sapore: di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere



EXTRA BRUT METODO CLASSICO MILLESIMATO

Vitigno: Pinot nero e Chardonnay

Colore: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

Profumo: elegante, ampio, delicato con freschezza floreale e frutta bianca

Sapore: fresco, percezione di agrumi con buona acidità e sapidità, armonico e complesso



GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA

Vinaccia di Nebbiolo da Barolo

Colore: ambrato

Profumo: ampio ed avvolgente, un concerto di sensazioni nelle quali spiccano la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca), cacao e vaniglia

Sapore: caldo, morbido, piacevolmente secco con grande equilibrio



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

