DEMARIE

Sabbia
Vino Bianco

Note di degustazione

VITIGNO: uve bianche della zona di produzione

COLORE: giallo dorato con riflessi aranciati

PROFUMO: intenso, con note di pesche e albicocche mature. Leggermente speziato, note di tè verde e camomilla

GUSTO: ricco e corposo, con piacevoli note di frutti gialli maturi e nocciole. Sensazioni minerali e salate con nuance di quercia. Sensazioni minerali e saline con leggere note di rovere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: zuppa di pesce, foie gras, cibi etnici speziati

VINIFICAZIONE: lenta fermentazione con bucce e semi senza controllo della temperatura

AFFINAMENTO: lunga macerazione e successivo affinamento in barrique francesi

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

DA BERSI: entro 5-7 anni dalla vendemmia

Recensioni

Jancis Robinson 2020 — 16.5/20

James Suckling 2020 — 92/100

Annuario dei migliori vini italiani 2020 — 88/100

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale – guyot

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 100 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 7.000 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 13,5 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba
Tel./Fax +39 0173 65454
Email: demarie@demarie.com
P.IVA IT 02787030044