



Barbera d'Alba DOC Superiore 2017

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Barbera**

COLORE: rosso rubino brillante che evolve al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: intensi profumi fruttati che ricordano la fragranza della prugna e della mora con qualche sentore speziato

SAPORE: pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, ma di buona armonia. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente con sentori di prugna, mora e ciliegia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino da tutto pasto particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio

AFFINAMENTO: fermentazione malolattica e affinamento in botti grandi per minimo 4 mesi

FORMATI DISPONIBILI: da 0,75 e 1,5 l

DA BERSI: entro i 5 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2016 – 87/100

I Vini di Veronelli 2016 – 2 stelle

Decanter World Wine Awards 2016 – Commended

Annuario dei migliori vini italiani 2015 – 88/100

Decanter World Wine Awards 2015 – Commended

I Vini di Veronelli 2015 – 2 stelle

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 (%): 14,10%

ZUCCHERI RESIDUI: 2,90 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 147 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: -

ACIDITÀ TOTALE: 5,06 g/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