



Barolo DOCG Riserva 2012

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Nebbiolo**

COLORE: rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento

PROFUMO: intenso, eccezionalmente complesso, con note evidenti di viola e vaniglia

SAPORE: ampio, caldo e carezzevole, persistente, di grande stoffa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti, carni rosse, formaggi, selvaggina

VINIFICAZIONE: tradizionale

AFFINAMENTO: lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, 2 anni in botti di rovere di Slavonia

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

DA BERSI: entro i 10-15 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

Gilbert and Gaillard International Challenge 2019 –
Medaglia d'oro - 92 punti

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: comune di La Morra

TIPO DI ALLEVAMENTO: guyot modificato

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 78 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 5.400 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 15%

ZUCCHERI RESIDUI: 1,20 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 95 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: 28 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,98 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