



Nebbiolo d'Alba DOC 2017

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Nebbiolo**

COLORE: tonalità di colore ora intense ora sfumate che evolvono dal rosso rubino brillante al granato carico con l'invecchiamento

PROFUMO: etereo ed intenso, si apre lentamente e concede all'assaggiatore piacevoli sensazioni che ricordano la viola selvatica e le marasche mature

SAPORE: composito ed intenso, fragrante e delicato; gradevoli sentori fruttati quali ciliegie, lamponi e fragoline di bosco con sottofondo speziato di liquirizia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse e formaggi a pasta dura

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio

AFFINAMENTO: fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 40 hl

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 e 1,5 litri

DA BERSI: entro i 5/8 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

The WineHunter 2017 – Bollino rosso - 88,00-89,99/100

Annuario dei migliori vini italiani 2016 – 86/100

I Vini di Veronelli 2016 – 2 stelle

Wine-What!? 2016 – A

I Vini di Veronelli 2015 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2015 – 87/100

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 90 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 6.000 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14,20%

ZUCCHERI RESIDUI: 1,1 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 93 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: 32 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,25 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