

DEMARIE



Da oltre tre generazioni, l'azienda Demarie conduce 26 ettari di vigneto nel pieno rispetto ambientale. Anche nella costruzione della nuova cantina, inaugurata nel 2013, sono stati seguiti i più moderni requisiti di eco-compatibilità: pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica, una caldaia a bio-masse per poter utilizzare anche i tralci di vite per il riscaldamento ed un impianto di fitodepurazione per il trattamento di reflui civili e di cantina.

Demarie

Az. Agr. Demarie Giovanni di Demarie Aldo
Via Castellinaldo, 16, 12040 Vezza d'Alba, CN - tel +39 017365454 - fax +39 017365454 - demarie@demarie.com - www.demarie.com - Responsabili della produzione: Aldo Demarie (Titolare ed Enologo), Paolo Demarie (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1957 - Vini prodotti: 11 - €150.000 - Ettari: 26 - Uve acquistate: 37,5% delle uve - ❖ sì - ☉ sì - 🍷 no

IL MIGLIOR VINO

Barbera d'Alba Superiore Doc 2016 93

Consistenza: 32 - Equilibrio: 31 - Integrità: 30

Sensazioni: favolosa premuta di uva fittissima, porosamente viola, come grondante glicerina. Che enfasi spettacolare di cro-ma, una fastosa evidenza visiva della potenza e della ricchezza della sua uva compositiva. Eccezionale la sua concentrazione, favoloso il suo abbagliante nerore. Ci si chiede com'era questo frutto su pianta, com'era in termini di sontuosità e di concentrazione di polpa. La sua versione liquida è infatti posseduta dalla sua impressiva tempesta estrattiva: come se nella terra non vi fosse più nulla da suggerire e da sorbire in termini di polpa, di linfa, di nerità e aromaticità di portato. Il tannino maestoso e carnoso al palato, ma questo è un vino essenziale, di possanza e intensità di spezie di volume inaudito. Un gran vino, di limpidissima enologia esecutiva.



Informazioni: 🍷 - 📅 20/07/18 - 🍷 B - €30.000 - 🍷 Barbera

Impressioni del produttore: il Barbera è il vino che meglio rappresenta il carattere rude e testardo, caparbio e silenzioso, forte ed allo stesso tempo discreto del viticoltore piemontese. Amato dalla gente dei campi identifica, da sempre, il simbolo del bere quotidiano. Di colore rosso rubino brillante che evolve al granato con l'invecchiamento, con profumi intensi, fruttati che ricordano la fragranza della prugna e della mora con qualche sentore speziato. In bocca è 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.

GLI ALTRI VINI

MOSCATO D'ASTI 2017

C: 29 - E: 31 - I: 31 - 🍷 - 🍷 : 6.000 - 🍷 : Moscato Bianco IP: 91

BARBARESCO 2015

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷 : 6.000 - 🍷 : Nebbiolo IP: 90

BAROLO 2013

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷 : 6.000 - 🍷 : Nebbiolo IP: 90

ROERO RISERVA DOCG 2015

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - 🍷 : 3.000 - 🍷 : Nebbiolo IP: 90

ROERO ARNEIS DOCG 2017

C: 29 - E: 31 - I: 29 - 🍷 - 🍷 : 30.000 - 🍷 : Arneis IP: 89

Commento Conclusivo

Bicchiere dai tratti organolettici eccellenti quello di Demarie. La prima nota sensoriale di gran pregio è la morbidezza palatale del Roero Arneis Docg 2017, che carezza avvolgente con la sua suadente polpa di pera. Uva briosamente pura quella del Moscato d'Asti 2017, il vino dai profumi nativi più integri e tersi del tasting. Rossi di gran potenza balsamica e sempre di mirabile rotondità gustativa. Gran vini classici si rivelano il Barolo 2013, il Barbaresco 2015 e il Roero Riserva Docg 2015, tutti similmente qualificati da un frutto maestosamente potente e balsamico, ma netto e ancor vivo. Il migliore del tasting è il rosso dalla più alta integrità ossidativa residua, la Barbera d'Alba Superiore Doc 2016. Qui la novità e la violaceità dell'aroma, l'equilibrio fra acidità, dolcezza e tannino, la consistenza estrattiva di questo vino son da vero campione. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 90,5 (+1,12%); QQT: 6,88

Indici complessivi: C: 31 - E: 30 - I: 29,5