

Da oltre tre generazioni, l'azienda Demarie conduce 26 Da oltre tre generazione, della nuova cantina, inaugurata nel 2013 ettari di vigneto nei pieno appropriata in augurata nel 2013 costruzione della nuova cantina, inaugurata nel 2013, sociali i più moderni requisiti di eco-compani, sociali i più moderni requisiti di eco-compani, sociali di costruzione della nuova cantine di eco-compatibilità; no stati seguiti i più moderni requisiti di eco-compatibilità; no stati seguiti i più moderni di produzione di energia elettrica, pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica, pannelli fotovottaici per ta propose utilizzare anche i tralci una caldaia a bio-masse per poter utilizzare anche i tralci i riscaldamento ed un impianto di fitolo. una caldaia a oto-masse per de un impianto di fitode i tralci di vite per il riscaldamento di reflui civili e di cantina zione 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 Via Castellinaldo, 16, 12040 Vezza d'Alba, CN - tel +39 017505454 - Just acquistate: Aldo Demarie (Resp. Commerciale) 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 - ⑤sì - ♠no

IL MIGLIOR VINO

Barbera d'Alba Superiore Doc 2017

Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 29

Sensazioni: per esser sì carnosamente evocata, la prugna matura, l'estratto del vino, l'equilibrio e l'integrità del suo aroma. di tenore e volume evidentemente di eccezionale portata. In particolare la consistenza è spettacolo



sensibilmente impressivo: una tinta che non consente trasparenza alcuna, un timbro di viola su nero che annuncia il fresco sul foco del suo poderoso distillato di mora. Un vino che al tatto, al palpeggio rivela drappeggio. Un vino il cui gusto sì tannicamente apre, così come intensamente morbido, equilibrato richiude. Un grande vino di persistenza lunghissima, un fuoriclasse in materia prima che brilla ancor oggi, nitido e maestoso per le sue enologiche doti.

Informazioni: ■ - 12/07/19 - 3B - 130.000 - 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. L'annata 2017 è caratterizzata da una buona estrazione di antociani e tannini dalle uve, fattore essenziale sui vini da invecchiamento.

GLI ALTRI VINI

ROERO ARNEIS DOCG 2018	15
C: 29 - E: 31 - I: 30 - □ - ♠: 30.000 - ♦: Arneis	IP: 90
Barbaresco 2016	10 .
C: 31 - E: 29 - I: 29 - • - • : 6.000 - : Nebbiolo	IP: 89
BAROLO 2015	ID. on
C: 31 - E: 29 - I: 29 - • • • 6.000 - • : Nebbiolo	IP: 89
SABBIA	IP: 88
C: 31 - E: 29 - I: 28 - 🔾 - 🏟 : 3.000 - 🐯 : Arneis	
ROERO RISERVA DOCG 2016	IP: 86
C: 32 - E: 28 - I: 26 - • - 1: 5.000 - : Nebbiolo	

Commento Conclusivo

Di gran morbidezza balsamica l'aroma, di gran fittezza la trama compositiva estrattiva dei vini di Demarie. Il Roero Arneis Docg 2018 evidenzia le virtù enologiche trasformative con la sua inossidata e netta polpa di pera. Dal binomio suadenza-possanza mirabile tanto il Barbaresco 2016 quanto il Barolo 2015. Di turgore ossidativo più violaceemente intatto il vino migliore. La Barbera d'Alba Superiore Doc 2017 di maestosa consistenza e avvolgente morbidezza gustativa. Un vino che con mirabile equilibrio, si glicerinoso e setoso si dona.

Indici Qualitativi Complessivi: IP complessivo: 88,83 (-1,84%); QQT: 6,74 Indici complessivi: C: 31 - E: 29,33 - I: 28,5