



# Nebbiolo d'Alba DOC 2018

## 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

Annuario dei migliori vini italiani 2021 – 93/100

I Vini di Veronelli 2020 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2018 – 90/100

Annuario dei migliori vini italiani 2017 – 87/100

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

Annuario dei migliori vini italiani 2016 – 86/100

## 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 %

**ZUCCHERI RESIDUI:** < 4 g/l

**SOLFOROSA TOTALE:** < 100 mg/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,4 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni  
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba

Tel./Fax +39 0173 65454

Email: [demarie@demarie.com](mailto:demarie@demarie.com)

P.IVA IT 02787030044