



# Barolo DOCG 2017

## 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

Falstaff 2021 – 92/100

James Suckling 2021 – 94/100

Falstaff 2020 – 90/100

Jancis Robinson 2020 – 17.5/20

James Suckling 2020 – 91/100

Annuario dei migliori vini italiani 2020 – 89/100

## 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 (%):** 14,5 %

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

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

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,2 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



CONSORZIO  
TUTELA  
BAROLO