



Barbaresco DOCG Riserva 2013

Note di degustazione

VITIGNO: uve Nebbiolo

COLORE: rosso granato in cui traspaiono sfumature rubino, che con il passare degli anni tendono verso l'aranciato

PROFUMO: presenta un bouquet composito ed etereo in cui spicca un'eccezionale armonia e completezza. Il frutto fresco dei primi mesi spazia, durante la sua evoluzione successiva, nell'universo delle spezie. Pertanto alla violetta, alla rosa canina, al geranio, spesso alla mela e alla ciliegia si assommano sentori di vaniglia, di cannella e di pepe verde

SAPORE: asciutto, carezzevole, di gentile robustezza, svela stoffa continua, razza, carattere e straordinaria aristocrazia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, salumi, antipasti caldi, formaggi

VINIFICAZIONE: tradizionale

AFFINAMENTO: lungo affinamento in legno

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l

DA BERSI: entro i 20 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

Jancis Robinson 2023 – 16/20

Falstaff 2022 – 91/100

Decanter World Wine Awards 2022 – 92/100 - Medaglia d'Argento

Wein.plus 2021 – Excellent (90/100)

Jancis Robinson 2020 – 17.5/20

James Suckling 2020 – 90/100

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14 %

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA

Az. Agr. Demarie Giovanni di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba

Tel./Fax +39 0173 65454

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQJZ