



# Nebbiolo d'Alba DOC 2020

## BIOLOGICO



### 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 Vezza d'Alba

Tel./Fax [+39 0173 65454](tel:+39017365454)

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

P.IVA IT 02787030044

