DEMARIE

Barbaresco DOCG 2020

Note di degustazione

VITIGNO: 100% 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: lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, affinamento minimo di 9 mesi in legno

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

DA BERSI: entro i 10 anni successivi alla vendemmia

Recensioni

Jancis Robinson 2023 — 16.5++/20

James Suckling 2023 — 91/100

The WineHunter 2018 — Punteggio 88,00-89,99/100

James Suckling 2022 — 93/100

Gilbert & Gaillard 2021 — Gold Medal

James Suckling 2021 — 93/100

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: comune di Neive

TIPO DI ALLEVAMENTO: guyot semplice

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 80 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 5.500 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14,5%

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba
Tel./Fax +39 0173 65454
Email: demarie@demarie.com
P.IVA IT 02787030044