



Roero DOCG Riserva 2020 BIOLOGICO

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Nebbiolo**

COLORE: rosso granato intenso con riflessi mattonati

PROFUMO: etereo ed intenso, con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchito da eleganti tocchi speziati

SAPORE: vino di grande corpo, armonico, caldo ed avvolgente. Sensazioni di viola e frutti rossi sfumate con piacevoli fragranze speziate di liquirizia e cacao

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: brasati, selvaggina e formaggi stagionati di grande sapore

VINIFICAZIONE: tradizionale in acciaio o in cemento

AFFINAMENTO: affinamento per un minimo di 6 mesi in botte grande e barrique di rovere francese

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

DA BERSI: entro gli 8 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2023 – 93/100

The WineHunter 2022 – Punteggio ORO

Falstaff 2021 – 89/100

Gilbert & Gaillard 2021 – Gold Medal

James Suckling 2021 – 90/100

Decanter World Wine Awards 2020 – 90/100 - Medaglia d'Argento

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Comuni del Roero

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

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

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 5.500 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14,0 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 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



CONSORZIO
TUTELA
ROERO