



# 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:** fermentazione alcolica in acciaio

**AFFINAMENTO:** fermentazione malolattica in acciaio o in cemento e affinamento per un minimo di 6 mesi in barrique di rovere francese

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l e 1,5 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](mailto:demarie@demarie.com)  
P.IVA IT 02787030044

