



Barbaresco DOCG 2021

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 in acciaio

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

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14,5%

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA

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

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQJZ