



# Barbaresco DOCG 2021

## 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:** 5.67 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



CONSORZIO  
TUTELA  
ROERO