



# Nebbiolo d'Alba DOC 2021

## BIOLOGICO

### Note di degustazione

VITIGNO: uve Nebbiolo

COLORE: tonalità di colore ora intense ora sfumate che evolvono dal rosso rubino brillante al granato carico con l'invecchiamento

PROFUMO: etereo ed intenso, si apre lentamente e concede all'assaggiatore piacevoli sensazioni che ricordano la viola selvatica e le marasche mature

SAPORE: composito ed intenso, fragrante e delicato; gradevoli sentori fruttati quali ciliegie, lamponi e fragoline di bosco con sottofondo speziato di liquirizia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse e formaggi a pasta dura

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio

AFFINAMENTO: fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere di Slavonia da 40 hl

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 e 1,5 litri

DA BERSI: entro i 5/8 anni successivi alla vendemmia



### Recensioni

Jancis Robinson 2023 – 16.5/20

Annuario dei migliori vini italiani 2023 – 93/100

Annuario dei migliori vini italiani 2021 – 93/100

I Vini di Veronelli 2020 – 2 stelle

Annuario dei migliori vini italiani 2018 – 90/100

Annuario dei migliori vini italiani 2017 – 87/100

### Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14 %

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](mailto:demarie@demarie.com)

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ