



Barolo DOCG 2020

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Nebbiolo**

COLORE: rosso granato tendente all'aranciato con l'invecchiamento

PROFUMO: intenso, eccezionalmente complesso, con note evidenti di viola e vaniglia

SAPORE: ampio, caldo e carezzevole, persistente, di grande stoffa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti, carni rosse, formaggi, selvaggina

VINIFICAZIONE: tradizionale

AFFINAMENTO: lunga macerazione delle vinacce, fermentazione alcolica in vasca d'acciaio, affinamento minimo di 18 mesi in legno

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

DA BERSI: entro i 10-15 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

The WineHunter 2023 – Medaglia Rossa

Jancis Robinson 2023 – 16.5+/20

Annuario dei migliori vini italiani 2023 – Punteggio 90/100

The WineHunter 2018 – Punteggio 88,00-89,99/100

James Suckling 2022 – 92/100

Falstaff 2021 – 92/100

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: comune di La Morra

TIPO DI ALLEVAMENTO: guyot modificato

KG DI UVE PER ETTARO: non oltre 78 quintali/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 5.400 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 14,5 %

ZUCCHERI RESIDUI: < 4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: < 100 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,51 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Veza d'Alba
Tel./Fax [+39 0173 65454](tel:+39017365454)
Email: demarie@demarie.com
P.IVA IT 02787030044
CIR: 0042421-AGR-00002



CONSORZIO
TUTELA
BAROLO