



# Barbera d'Alba DOC Superiore 2022 BIOLOGICO

## Note di degustazione

**VITIGNO:** uve **Barbera**

**COLORE:** rosso rubino brillante che evolve al granato con l'invecchiamento

**PROFUMO:** intensi profumi fruttati che ricordano la fragranza della prugna e della mora con qualche sentore speziato

**SAPORE:** pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, ma di buona armonia. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente con sentori di prugna, mora e ciliegia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** vino da tutto pasto particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura

**VINIFICAZIONE:** tradizionale con fermentazione in vasca d'acciaio o di cemento

**AFFINAMENTO:** invecchiamento in legno per minimo 4 mesi e successivo affinamento in bottiglia

**FORMATI DISPONIBILI:** da 0,75 e 1,5 l

**DA BERSI:** entro i 5 anni successivi alla vendemmia



## Recensioni

Wine Enthusiast 2025 – 90

Annuario dei migliori vini italiani 2025 – 94/100

Annuario dei migliori vini italiani 2023 – 93/100

Annuario dei migliori vini italiani 2021 – 91/100

Vini Buoni d'Italia 2021 – 4 stelle

Jancis Robinson 2020 – 16/20

## 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

Email: [demarie@demarie.com](mailto:demarie@demarie.com)

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ

