



Nebbiolo d'Alba DOC 2022

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

AFFINAMENTO: in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 e 1,5 litri

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



Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2025 – 92/100

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

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

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ

