



Barbaresco DOCG 2022

Note di degustazione

VITIGNO: 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: invecchiamento minimo di 9 mesi in legno e successivo affinamento in bottiglia

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

DA BERSI: entro i 10 anni successivi alla vendemmia



Recensioni

I Vini di Veronelli 2025 – 3 stelle

Club Oenologique 2024 – 93/100

Kerin O'Keefe 2024 – 87/100

WineEnthusiast 2024 – 88/100

The WineHunter 2024 – Punteggio 90,00-92,99/100

Annuario dei migliori vini italiani 2025 – 92/100

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

P.IVA IT 02787030044

CIR: 0042421-AGR-00002

CIN: IT004241B5EJZNQGJZ

