



# Barbaresco DOCG Riserva 2015

## 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:** lungo invecchiamento in legno e successivo affinamento in bottiglia

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

**DA BERSI:** entro i 20 anni successivi alla vendemmia



## Recensioni

Luca Gardini 2024 — 93/100

Jancis Robinson 2023 — 16/20

Falstaff 2022 — 91/100

Decanter World Wine Awards 2022 — 92/100 - Medaglia d'Argento

Wein.plus 2021 — Excellent (90/100)

Jancis Robinson 2020 — 17.5/20

## 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