



Barolo DOCG 2021

Note di degustazione

VITIGNO: 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: invecchiamento minimo di 18 mesi in legno e successivo affinamento in bottiglia

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

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



Recensioni

Luca Gardini 2025 — 93/100

Decanter World Wine Awards 2025 — 90/100 - Medaglia di Bronzo

Wein.plus 2025 — Excellent (90/100)

VertdeVin 2025 — 91/100

I Vini di Veronelli 2025 — 3 stelle

India Wine Awards 2024 — Gold winner

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: IT004241B5EJZNQJZ