



Demaria Bartolomeo

BARBERA D'ALBA

superiore millesimata doc

DENOMINAZIONE: Barbera D'Alba superiore doc

VARIETÀ: Barbera 100% CN 84

VENDEMMIA: fine ottobre

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata

GRADO: 15,5%

COLORE

rosso rubino intenso

PROFUMO

ampio, complesso, con note di confettura di frutti rossi (mirtillo)

SAPORE

vino di grande corpo, sapido, minerale, equilibrato, molto lungo in bocca

ABBINAMENTI

secondi piatti di carne rossa, brasati, formaggi a pasta dura e stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

Trattasi di un impianto di viti Barbera con clone CN 84 in grado di conferire al vino caratteristiche di grande eleganza infatti, a piena maturazione, le uve raggiungono tenori zuccherini elevati che consentono di raggiungere gradazioni alcoliche ragguardevoli, però con acidità moderate. La vigna, in territorio di Socco di Vezza d'Alba, è un "suri" zona con ottima esposizione a Sud - Ovest che consente di godere gli ultimi raggi del sole al tramonto. Questa Barbera viene imbottigliata solo nelle grandi annate. È un vino molto longevo per cui il colore è evolutivo, inizialmente rosso rubino carico per diventare vermiglio - granato con l'evolvere del tempo; i profumi ampi, intensi, composti sono fruttati ricordando i frutti rossi quali ciliegie, marasche e susine ed allo stesso tempo eterei con piacevoli note vanigliate. Il sapore è pieno, vigoroso, molto lungo e di grande soddisfazione.

AZ. AGR. DEMARIA BARTOLOMEO

27, Via Piave - 12040 Vezza D'Alba (CN)

www.demariabartolomeo.it

email: info@demariabartolomeo.it

tel. 0173 658120

cell. +39 333 8370016 - +39 333 2717886

