



*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](http://www.demariabartolomeo.it)

email: [info@demariabartolomeo.it](mailto:info@demariabartolomeo.it)

tel. 0173 658120

cell. +39 333 8370016 - +39 333 2717886

