



Demaria Bartolomeo

BARBERA D'ALBA

doc superiore

DENOMINAZIONE

Barbera D'Alba doc superiore

VARIETÀ

100% Barbera

VENDEMMIA

ottobre

VINIFICAZIONE

premacerazione a freddo e vinificazione in rosso in vasi di acciaio inox

GRADO

15,5%

COLORE

rosso rubino intenso, brillante

PROFUMO

molto intenso, ampio e complesso con sentori che ricordano confetture di frutti rossi di sottobosco: mirtilli, lamponi e fragoline

SAPORE

vino di grande struttura, equilibrato, molto sapido, di giusta acidità e molto lungo in bocca

ABBINAMENTI

secondi piatti di carne, selvaggina e formaggi maturi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

Le uve utilizzate provengono da una vigna impiantata nel 2000 nel territorio di Socco di Vezza d'Alba su di un dolce pendio con esposizione Sud Ovest e contornata da frutteti di pero di varietà Madernassa. Il terreno, sabbioso – marnoso, conferisce al vino grande finezza non disgiunta però da buona struttura. Nel calice regala bagliori rosso rubino intensi; il bouquet, assai evolutivo, è ampio e intenso con marcati sentori vinoso – fruttati. In bocca si rivela caldo, generoso e di grande equilibrio.

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

