



Demaria Bartolomeo

BAROLO DOCG

millesimi

DENOMINAZIONE

Barolo

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

VENDEMMIA

fine ottobre

VINIFICAZIONE

in rosso con macerazione delle vinacce di 20 giorni

GRADO

14,5%

COLORE

rosso intenso, di tonalità rosso vermiglio

PROFUMO

ampio, evolutivo, floreale con note di violetta e in finale sentori speziati

SAPORE

vino di corpo, caldo, generoso, di buon equilibrio e armonico

ABBINAMENTI

carni rosse, selvaggina, formaggi ben stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

Questo Barolo viene ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo della sottovarietà Lampia con un 10% di sottovarietà Michet che ne caratterizza la particolare struttura. La vigna si trova sulle pendici della collina di La Morra nella frazione Annunziata a circa 400 m slm. Il terreno è ricco di marne blu, i cosiddetti tufi ottimi per la coltivazione del Nebbiolo da Barolo. I Baroli di La Morra sono particolarmente morbidi, maturano prima di quelli delle colline di Serralunga o Monforte, i tannini sono eleganti e, in una parola, sono di facile beva.

AZ. AGR. DEMARIA BARTOLOMEO

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

www.demariabartolomeo.it

email: info@demariabartolomeo.it

tel. 0173 658120

cell. +39 333 8370016 - +39 333 2717886

