



*Demaria Bartolomeo*

## NEBBIOLO D'ALBA

**doc**

**DENOMINAZIONE**

*Nebbiolo d'Alba doc*

**VARIETÀ**

*100% Nebbiolo*

**VENDEMMIA**

*ottobre*

**VINIFICAZIONE**

*vinificazione in rosso in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata*

**GRADO**

*14%*

**COLORE**

*granato, con riflessi vermigli brillanti*

**PROFUMO**

*delicato, intenso, elegante con note floreali di violetta*

**SAPORE**

*asciutto, sapido, caldo, equilibrato mediamente lungo*

**ABBINAMENTI**

*primi piatti (tajarin) e ravioli*

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

*17/18° C*

**AZ. AGR. DEMARIA BARTOLOMEO**

27, Via Piave - 12040 Veza 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

